



UNIVERSIDADE DE LISBOA

Faculdade de Medicina Veterinária

AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DE UM
ESTABELECIMENTO DE VENDA A RETALHO

MARTA SOFIA SILVA SANTOS

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Presidente:
Doutora Yolanda Maria Vaz

Vogais:
Doutora Maria João dos Ramos Fraqueza
Dra. Catarina Freire de Novais Santos Tiago

ORIENTADORA

Dra. Catarina Freire de Novais
Santos Tiago

CO-ORIENTADORA
Doutora Marília Catarina Leal
Fazeres Ferreira

2013

LISBOA



UNIVERSIDADE DE LISBOA

Faculdade de Medicina Veterinária

AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DE UM
ESTABELECIMENTO DE VENDA A RETALHO

MARTA SOFIA SILVA SANTOS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO INTEGRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Presidente:
Doutora Yolanda Maria Vaz

Vogais:
Doutora Maria João dos Ramos Fraqueza
Dra. Catarina Freire de Novais Santos Tiago

ORIENTADORA

Dra. Catarina Freire de Novais
Santos Tiago

CO-ORIENTADORA

Doutora Marília Catarina Leal
Fazeres Ferreira

2013

LISBOA

Dedicatória

À minha mãe.

Agradecimentos

À Dr.^a Catarina Tiago, pela disponibilidade e ajuda prestada durante a orientação do meu estágio e deste trabalho, e acima de tudo, pelos ensinamentos, paciência e amizade.

À Professora Doutora Marília Ferreira, pelo apoio e ajuda não só na co-orientação deste trabalho como também ao longo do curso.

A todos os funcionários da empresa objeto de estudo, pela atenção, disponibilidade, interesse e simpatia.

À Dr.^a Ana Rita Henriques, Laura Encantado, Mauro Chande e Ninda Baptista pela ajuda prestada durante a realização do trabalho.

Aos meus amigos e família que me acompanharam nesta jornada, pela força e presença em todos os momentos.

Ao António, pelo suporte, por estar sempre presente e pela confiança que desde cedo depositou em mim.

À minha mãe, pelo apoio incondicional, por sempre acreditar em mim. Sem ela não seria possível chegar onde cheguei.

Ao Tiago, pela compreensão, paciência, amor e amizade.

A todos, um sincero obrigado.

Resumo

Avaliação de conformidade da rotulagem de géneros alimentícios de um estabelecimento de venda a retalho

A rotulagem de géneros alimentícios constitui uma importante ferramenta de comunicação entre as empresas do setor alimentar e os consumidores, permitindo não só fornecer informações acerca dos produtos como também ajudar na garantia da sua segurança.

Foi objetivo deste trabalho o levantamento das não conformidades associadas à rotulagem de determinados géneros alimentícios de um supermercado, situado no concelho de Lisboa, assim como sua retificação.

Foi elaborada uma lista de verificação, baseada nos requisitos legais aplicáveis, através da qual foram analisados os rótulos de 572 produtos, todos eles embalados no estabelecimento, distribuídos pelos setores de queijos, charcutaria, pronto a comer, talho e bacalhau. Após a análise destes rótulos, efetuou-se o tratamento estatístico das não conformidade detetadas e procedeu-se à sua correção imediata, através da elaboração de novos rótulos. Finalmente, foram implementadas medidas corretivas no sentido de prevenir futuras falhas na rotulagem da empresa: formação aos colaboradores e elaboração de uma instrução de trabalho.

Os resultados deste estudo demonstraram existir um elevado grau de não conformidades relativamente à rotulagem dos produtos analisados. A legislação acerca da rotulagem de géneros alimentícios é atualmente bastante rigorosa, encontrando-se dispersa por vários diplomas, com requisitos por vezes difíceis de interpretar.

Este poderá ser um dos motivos que explica o desconhecimento dos operadores alimentares de alguns requisitos legais nesta matéria e consequentemente, o incumprimento involuntário dos mesmos. Por outro lado, o desconhecimento verificado pelos funcionários da empresa quanto às leis de rotulagem de géneros alimentícios demonstra a importância de formação e atualização.

Palavras-chave: rotulagem; rótulo; legislação alimentar; informação ao consumidor; estabelecimento de venda a retalho; segurança alimentar.

Abstract

Conformity evaluation of food labelling in a retail establishment

The labelling of foodstuffs is an important tool of communication between the food businesses and the consumers, allowing not only to provide information about the products, but also helping to ensure their safety.

The aim of this study was to detect the non conformities in the labelling of certain foodstuffs of a supermarket placed in Lisbon, as well as its rectification.

A checklist was prepared, based on the applicable legal requirements, and used to analyse 572 products packaged in the establishment, distributed by the following sectors: cheeses, charcuterie, ready-to-eat, butcher and cod. After analyzing the labels of these foods, a statistical treatment of the detected non conformities was performed and the non conformities were corrected by creating new labels. Finally, corrective measures were implemented in order to prevent future flaws: employee training and preparation of a work instruction.

The results of this study showed that the labelling of the analyzed products had a high amount of non conformities. The legislation on foodstuffs labelling is now very strict and dispersed by several legal pieces, and the requirements are sometimes difficult to interpret. This may be one of the reasons that explains the lack of knowledge by food operators about some legal requirements in this area and consequently, the inadvertent disrespect thereof. On the other hand, the lack of knowledge of the establishment's employees about the food labelling laws reveals the importance of training and updating.

Key words: labelling; label; food legislation; consumer information; retail establishment; food safety.

ÍNDICE

Dedicatória.....	i
Agradecimentos	iii
Resumo.....	v
Abstract	vii
Índice	ix
Índice de Figuras	xi
Índice de Tabelas.....	xi
Índice de Gráficos.....	xii
Lista de Abreviaturas	xiii
I. Breve descrição das atividades de estágio	1
II. Introdução.....	3
1. Enquadramento e justificação do trabalho.....	3
2. Breve abordagem ao tema da rotulagem	3
3. Objetivos	4
4. Estrutura da dissertação	5
III. Revisão Bibliográfica	6
1. Segurança alimentar	6
2. Nota histórica	7
3. Enquadramento legal da rotulagem de géneros alimentícios	9
4. Importância da rotulagem na segurança dos alimentos	10
5. Rotulagem de géneros alimentícios.....	14
5.1. Menções obrigatórias na rotulagem de géneros alimentícios	14
a) Denominação de venda.....	19
b) Quantidade líquida.....	20
c) Vida útil.....	21
d) Nome e morada da empresa responsável pela rotulagem do produto	23
e) Lista de ingredientes	23
f) Lista de substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias.....	24
g) Condições especiais de conservação e modo de emprego e/ou utilização	26
h) Local de origem ou proveniência	26
i) Lote	27
j) Rotulagem nutricional.....	27
5.2. Menções obrigatórias na rotulagem de determinadas categorias de géneros alimentícios	30
a) Rotulagem de hortofrutícolas	30
b) Rotulagem de bacalhau	31
c) Rotulagem de carne de bovino	32
5.2.1. Outras categorias de géneros alimentícios.....	34
a) Ovos.....	34
b) Produtos da pesca	34
c) Águas minerais	35
d) Leite e produtos lácteos	36
e) Pão	36
f) Produtos ultracongelados	36
5.3. Outras menções obrigatórias.....	37
a) Aditivos alimentares	37
b) Marca de salubridade comunitária	38
c) Produtos geneticamente modificados	38
d) Ponto verde	38
5.4. Menções facultativas.....	39
a) Rotulagem facultativa.....	39
b) Produtos biológicos.....	40
c) Especialidade Tradicional Garantida (ETG), Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP)	41
d) Alegações nutricionais e de saúde.....	42

e) Código de barras	42
f) Semáforo nutricional	42
g) Símbolo para materiais em contacto com os géneros alimentícios	43
6. O consumidor final face à rotulagem de géneros alimentícios	44
IV. Materiais e Métodos	46
1. Caracterização do estabelecimento objeto de estudo	46
2. Caracterização da amostra	46
3. Levantamento de não conformidades	48
4. Processamento dos dados	48
5. Implementação de correções e ações corretivas	49
V. Resultados e Discussão	50
1. Avaliação do grau de conformidade da totalidade da amostra	50
2. Avaliação do grau de conformidade por setor	51
2.1. Legislação em vigor	51
a) Hortofrutícolas	51
b) Queijos	52
c) Charcutaria	53
d) Pronto-a-comer	55
e) Talho	56
f) Bacalhau	58
2.2. Nova legislação	59
a) Queijos, charcutaria e pronto-a-comer	59
b) Talho	60
3. Avaliação do grau de não conformidade por requisito	61
3.1. Avaliação dos requisitos à luz da legislação em vigor e soluções aplicadas	61
a) Rotulagem indelével, visível e legível, corretamente redigida e não coberta ou dissimulada	62
b) Denominação de venda	63
c) DDM ou DLC	63
d) Nome e morada da empresa responsável pela rotulagem	64
e) Lista de ingredientes	65
f) Quantidade de determinados ingredientes	67
g) Ingredientes compostos	67
h) Forma de conservação	68
i) Local de origem	69
j) Lista de alergénios	69
k) Lote	70
l) Presença de menção para produtos com determinados corantes	71
m) Requisitos específicos para o setor dos hortofrutícolas	71
3.2. Avaliação dos requisitos à luz do Regulamento n.º 1169/2011	72
a) Forma de indicação de substâncias alergénias ou capazes de causar intolerância alimentar	72
b) Local de origem	73
c) Declaração nutricional	73
4. Avaliação dos requisitos por forma de apresentação	73
VI. Correção dos rótulos	75
VII. Implementação de medidas corretivas	78
VIII. Conclusão	79
IX. Bibliografia	81
X. Anexos	90
Anexo I: Géneros alimentícios cuja rotulagem deve incluir uma ou mais menções complementares	91
Anexo II: Instrução de trabalhos para rotulagem de hortofrutícolas	97
Anexo III: Lista de verificação	103

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Marca de salubridade comunitária	38
Figura 2: Símbolo de adesão à sociedade ponto verde	39
Figura 3: Símbolo dos ecopontos	39
Figura 4: Símbolo de aprovação da rotulagem facultativa pelo Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território	40
Figura 5: Símbolo comunitário relativo a produtos biológicos	40
Figura 6: Símbolos relativos à DOP, IGP e ETG, respetivamente	41
Figura 7: Símbolo para materiais em contacto com os géneros alimentícios	43

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1: Menções obrigatórias de rotulagem de géneros alimentícios relativamente à forma de apresentação dos mesmos	15
Tabela 2: Novas imposições relativas às menções de rotulagem que devem acompanhar a denominação dos géneros alimentícios segundo o Regulamento n.º 1169/2011	18
Tabela 3: Distribuição dos produtos analisados de acordo com os setores a que pertencem e com a sua forma de distribuição	47
Tabela 4: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor dos hortofrutícolas	51
Tabela 5: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor dos queijos	52
Tabela 6: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor da charcutaria	54
Tabela 7: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do pronto-a-comer	56
Tabela 8: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do talho	57
Tabela 9: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do bacalhau	58
Tabela 10: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor dos queijos	59
Tabela 11: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor da charcutaria	60
Tabela 12: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do pronto-a-comer	60
Tabela 13: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado relativamente à lista de ingredientes	65
Tabela 14: Frequências absolutas da presença e ausência da indicação da forma de conservação e de acordo com o modo indicado	69
Tabela 15: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado	72
Tabela 16: Taxas de conformidade segundo a forma de apresentação	74

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Distribuição dos produtos alimentares por setor	50
Gráfico 2: Grau de conformidade do total da amostra	50
Gráfico 3: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado, relativamente à legislação em vigor	62
Gráfico 4: Grau de conformidade da legibilidade da rotulagem	62
Gráfico 5: Percentagem de conformidade da denominação de venda	63
Gráfico 6: Grau de conformidade da DDM ou DLC	64
Gráfico 7: Grau de conformidade da indicação do nome e morada da entidade rotuladora	64
Gráfico 8: Grau de conformidade da lista de ingredientes	66
Gráfico 9: Grau de conformidade da lista de ingredientes distribuído pelos diferentes setores	66
Gráfico 10: Grau de conformidade da indicação da forma de conservação	68
Gráfico 11: Grau de conformidade da indicação de substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias, distribuído por setor	70
Gráfico 12: Grau de conformidade da indicação do lote	71
Gráfico 13: Grau de conformidade dos requisitos específicos dos hortofrutícolas	71

LISTA DE ABREVIATURAS

APED - Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição
ANCIPA - Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares
ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BEUC - *Bureau Européen des Unions de Consommateurs* (Organização Europeia de Consumidores)
BSE - Encefalopatia Espongiforme dos Bovinos
CAC - *Codex Alimentarius* Commission (Comissão do *Codex Alimentarius*)
CCE - Comissão das Comunidades Europeias
CE - Comissão Europeia
COMA - *Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy* (Comité dos Aspetos Médicos das Políticas de Alimentação e Nutrição)
DDM - Data de Durabilidade Mínima
DG SANCO - *Directorate-General for Health and Consumer Protection* (Direção-Geral da Saúde e da Proteção do Consumidor)
DLC - Data Limite de Consumo
DOP- Denominação de Origem Protegida
EFSA - *European Food Safety Authority* (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos)
ETG - Especialidade Tradicional Garantida
EUA - Estados Unidos da América
EUFIC - *European Food Information Council* (Conselho Europeu de Informação Alimentar)
FAO - *Food and Agriculture Organization* (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação)
FDA - *Food and Drug Administration* (Administração de Alimentação e Drogas)
FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares
FLABEL - *Food Labelling to Advance Better Education for Life* (Rotulagem Alimentar para Promoção de uma Melhor Educação para a Vida)
FSA - *Food Standards Agency* (Agência de Normas Alimentares)
FSAI - *Food Safety Authority of Ireland* (Autoridade para a Segurança dos Alimentos da Irlanda)
HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)
IGP - Indicação Geográfica Protegida
OGM - Organismo Geneticamente Modificado
SANC - *Scientific Advisory Committee on Nutrition* (Comité Científico Consultivo em Nutrição)
UE - União Europeia
WHO - *World Health Organization* (Organização Mundial de Saúde)

I. Breve descrição das atividades de estágio

Durante a minha formação contactei com várias vertentes da Medicina Veterinária tendo-me interessado particularmente pela área da Higiene e Segurança Alimentar. Assim, procurei realizar o meu estágio curricular nesta área com o objetivo de obter uma maior e melhor formação na mesma.

O estágio curricular, cujo tema foi “Consultoria em Higiene e Segurança Alimentar”, foi realizado na empresa Plano Consultores, sob a orientação científica da Mestre Catarina Tiago e co-orientação da Professora Doutora Marília Ferreira, tendo permitido a elaboração do presente trabalho.

O estágio decorreu num período de aproximadamente quatro meses e meio, entre 12 de Março e 31 de Julho de 2012, compreendendo um total de cerca de 500 horas.

O tempo de estágio foi dividido entre visitas técnicas a diversos estabelecimentos e algumas atividades desenvolvidas no escritório da empresa, em Lisboa.

Neste período foram realizadas visitas a 27 estabelecimentos nos distritos de Lisboa, Setúbal e Guarda, incluindo estabelecimentos de restauração e bebidas, de restauração coletiva, supermercados, peixarias, talhos, salsicharias e padarias.

No escritório da empresa, a principal actividade realizada foi a elaboração de relatórios de auditorias, embora também tenha assistido à preparação de outros documentos, nomeadamente listas de verificação, procedimentos, instruções de trabalho, planos e diversos modelos de registos, entre outros.

Diariamente, acompanhei as atividades da empresa, tendo participado ativamente nas mesmas e, nalguns casos, tendo sido realizadas por mim com supervisão do técnico da empresa. Estas atividades incluíram:

- Consultoria em higiene e segurança alimentar do estabelecimento, focada na transmissão de conhecimentos acerca de boas práticas de higiene aos manipuladores;
- Consultoria e acompanhamento de processos de licenciamento de estabelecimentos;
- Auditoria higio-sanitária do estabelecimento, nomeadamente, a avaliação das condições das instalações, equipamentos, utensílios e boas práticas de higiene e fabrico e identificação das não conformidades e oportunidades de melhoria observadas;
- Ações de formação a manipuladores de alimentos, acerca de vários assuntos como higiene pessoal; microbiologia; boas práticas na receção, armazenamento, preparação, confecção, arrefecimento e exposição de alimentos; higiene das instalações, equipamentos e utensílios e controlo de pragas;
- Realização de relatórios de auditorias, nos quais eram identificadas as não conformidades e oportunidades de melhoria observadas e as respetivas correções e ações corretivas;

- Controlo de fornecedores, que incluiu a criação do modelo “ficha de fornecedor”, com um questionário contendo critérios relevantes para a avaliação de cada fornecedor; e a identificação, listagem e contato com os fornecedores para preenchimento do dito modelo e para entrega de documentação específica associada ao sistema de segurança alimentar.
- Participação na sessão de esclarecimento “Regulamento n.º 432/2012”, organizada pela ANCIPA, em Lisboa, sobre alegações de saúde na rotulagem de géneros alimentícios.
- Participação em quatro palestras, na Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa, no âmbito do Mestrado em Segurança Alimentar, cujos temas foram: “Elaboração de Relatórios de Auditoria”; “O Papel do Médico Veterinário na Consultoria de Segurança Alimentar”; “O Papel das Empresas de Consultoria” e “Certificação *British Retail Consortium* e *International Featured Standards*”.

Para além das atividades referidas, realizei outras que permitiram a execução deste trabalho, entre as quais:

- Pesquisa e interpretação de legislação relativa à rotulagem de géneros alimentícios;
- Elaboração de uma lista de verificação com base na legislação sobre rotulagem de géneros alimentícios;
- Utilização dessa lista de verificação para aferição da conformidade de determinados produtos de um estabelecimento;
- Correção dos rótulos de vários géneros alimentícios do estabelecimento em questão, nos quais foram verificadas não conformidades relativas a rotulagem;
- Ação de formação a funcionários do mesmo estabelecimento, cujo tema foi “Requisitos Básicos da Rotulagem de Géneros Alimentícios”, com exemplos práticos de não conformidades observadas nesse estabelecimento;
- Realização de uma instrução de trabalho sobre a rotulagem de hortofrutícolas para uso quotidiano, com a finalidade de facilitar a rotulagem deste grupo de géneros alimentícios e prevenir futuras não conformidades.

A recolha de dados para realização da componente prática deste trabalho foi feita num dos estabelecimentos aos quais a empresa presta serviços.

II. Introdução

1. Enquadramento e justificação do trabalho

Com a finalidade de reforçar a proteção da saúde pública e o grau de confiança dos consumidores, foi publicada pela União Europeia legislação diversa sobre a temática da segurança alimentar.

A consultoria em higiene e segurança alimentar surge com o objetivo de auxiliar os estabelecimentos de produtos alimentares a cumprir os requisitos legais em matéria de higiene e segurança alimentar, contribuindo assim para a proteção e satisfação do consumidor final e, conseqüentemente, para a melhoria da qualidade e prestígio do estabelecimento.

Para atingir estes propósitos é imperativo que os profissionais desta área se encontrem totalmente a par da legislação em vigor e suas atualizações.

O meu estágio decorreu na empresa Plano Consultores, sendo o trabalho base para esta dissertação realizado num estabelecimento onde a empresa presta serviços. Trata-se de um pequeno supermercado, no qual se vende uma grande diversidade de géneros alimentícios, alguns deles confeccionados no estabelecimento e muitos dos quais embalados dentro das próprias instalações. Assim, verificou-se a conformidade dos rótulos da própria empresa para determinados alimentos.

O sistema de rotulagem interno encontrava-se já implementado, mas nunca fora alvo de uma revisão, tendo sido já detetados alguns erros nesse setor.

Era, portanto de todo o interesse e importância rever e avaliar a rotulagem dos géneros alimentícios em questão assim como proceder à sua correção.

2. Breve abordagem ao tema da rotulagem

A segurança dos alimentos é um tema cada vez mais pertinente na cadeia alimentar, sendo fonte de interesse e preocupação tanto por parte das empresas do setor, como por parte dos consumidores.

Decorrente das várias crises alimentares sentidas ao longo do tempo, surgiu a necessidade de garantir a disponibilidade de alimentos sãos e seguros aos consumidores, bem como a recuperação da sua confiança relativamente aos géneros alimentícios colocados no mercado. Nesse sentido, a União Europeia criou um conjunto de diplomas legais a ser cumprido de forma homogénea pelos diferentes estados-membros.

Desta forma há que considerar, por um lado, a necessidade das empresas do setor alimentar em cumprir a legislação e, por outro, a crescente exigência do consumidor e a importância que o mesmo dá ao que come.

A existência de informação correta, completa, verdadeira e esclarecedora relativamente aos géneros alimentícios comercializados é muito importante e benéfica para todos os intervenientes, permitindo um consumidor mais esclarecido e confiante.

A rotulagem de géneros alimentícios surge desta maneira como uma ferramenta essencial à segurança dos alimentos, sendo que a informação por ela veiculada desempenha diferentes funções.

Assim, a rotulagem de géneros alimentícios informa e defende os interesses e saúde do consumidor; contribui para a segurança dos alimentos, por exemplo, através da rastreabilidade e indicação da vida útil do produto; constitui um meio de comunicação entre as empresas do setor alimentar e pode estimular o consumo de produtos alimentares.

Estão estabelecidas algumas regras, tanto a nível europeu como a nível nacional, que devem ser cumpridas em matéria de rotulagem de géneros alimentícios, de maneira a garantir que os rótulos dos produtos alimentares respeitem as suas funções e obrigações.

É assim fundamental que as empresas do setor alimentar garantam a conformidade da rotulagem dos géneros alimentícios que comercializam. A rotulagem é da responsabilidade de todos os intervenientes da cadeia alimentar, desde o produtor, ao vendedor final sendo por isso fundamental que estas entidades estejam em sintonia com a legislação.

Desta forma, é importante que haja uma constante renovação de conhecimentos relativamente à legislação, por parte dos operadores, e se efetue, sempre que necessário, a revisão da rotulagem dos produtos comercializados no estabelecimento.

3. Objetivos

Este trabalho teve como objetivo principal avaliar o grau de conformidade na rotulagem de géneros alimentícios à venda num supermercado para o consumidor final, relativamente à legislação em vigor e à que entrará em vigor no ano de 2014. Os produtos alvos de avaliação foram alimentos cujo embalamento é feito no próprio estabelecimento.

Para além disso, teve como objetivos secundários:

- Elaboração de uma *checklist* ou lista de verificação para utilização quotidiana, com o propósito de facilitar a identificação de não conformidades em rotulagem de géneros alimentícios colocados à disposição do consumidor final;
- Desenvolver medidas de correção para eliminar as não conformidades existentes, i.e. corrigir os rótulos não conformes;
- Estabelecer medidas corretivas para evitar e prevenir não conformidades futuras, dotando o pessoal de conhecimentos necessários e criando ferramentas documentais que permitam a consulta em caso de dúvidas.

4. Estrutura da dissertação

A presente dissertação é composta por dez capítulos e inicia-se com uma breve descrição das atividades realizadas durante o período de estágio. O segundo capítulo constitui a introdução da dissertação, incluindo o enquadramento e justificação do trabalho, uma breve abordagem ao tema da rotulagem, os objetivos e a estrutura da dissertação. Segue-se a revisão bibliográfica, onde se abordam os princípios teóricos da dissertação, nomeadamente segurança alimentar; nota histórica; enquadramento legal da rotulagem de géneros alimentícios; a importância da rotulagem na segurança dos alimentos; rotulagem de géneros alimentícios e o consumidor face à rotulagem de géneros alimentícios. Em materiais e métodos, no quarto capítulo, são descritas as metodologias e materiais utilizados na realização deste trabalho. Em resultados e discussão do trabalho realizado, referem-se quais os resultados encontrados e que impacto poderão ter no futuro do estabelecimento. Seguidamente, são referidas as correções efetuadas aos rótulos da empresa e as medidas corretivas implementadas no estabelecimento. No capítulo da conclusão da dissertação, realçam-se as principais conclusões do presente trabalho e o nono capítulo trata das referências bibliográficas consultadas na execução do mesmo. Finalmente, o décimo capítulo constitui os anexos da dissertação.

III. Revisão Bibliográfica

1. Segurança alimentar

Os alimentos contribuem, de modo crítico, para a saúde e o bem-estar físico e podem ser fonte de prazer, de preocupação e de doença (Rozin, Fischler, Imada, Sarunin & Wrzesniewski, 1999).

Apesar de indispensáveis para a vida e de a sua carência provocar danos, os géneros alimentícios podem também constituir origem de doenças para o consumidor. Assim, ao longo do tempo, têm-se desenvolvido políticas de segurança alimentar que visam a proteção da saúde do consumidor.

A este propósito, distingue-se segurança alimentar e segurança sanitária dos alimentos. Segundo a Organização para Agricultura e Alimentação (FAO), a segurança alimentar existe “quando todas as pessoas, a qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, que permitam satisfazer as suas necessidades em nutrientes e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável”. Assim, a segurança alimentar engloba também a segurança sanitária dos alimentos, podendo-se esta traduzir na “garantia que um alimento não causará dano ao consumidor quando é preparado e/ou consumido de acordo com o uso esperado” (CAC, 2003). Os dois conceitos, originalmente, *Food Security* e *Food Safety* são por vezes confundidos porque em muitas línguas, as palavras «*security*» e «*safety*» são sinónimos (WHO, 2004). No caso particular de Portugal, quando a legislação europeia relativa à segurança alimentar foi traduzida para a nossa língua, traduziu-se apenas para segurança alimentar, não se distinguindo os dois conceitos. Embora sejam diferentes noções, uma depende da outra, pois se os alimentos não forem seguros e tiverem de ser retirados do mercado, haverá quebra no abastecimento (Bernardo, 2009). Desta forma, muitas vezes o termo segurança alimentar é usado como referência aos dois conceitos.

A criação da CAC, em 1963, pela FAO e WHO, foi um enorme passo para a segurança dos alimentos. Esta comissão desenvolve normas, códigos, guias e outras recomendações que visam a segurança sanitária dos alimentos e a proteção dos consumidores (Salino, 2008). A CAC criou, logo em 1965, um Comité sobre Rotulagem de Alimentos, revelando desde cedo um elevado interesse nesta temática.

Durante a década de 90, ocorreram crises alimentares diversas, como a encefalopatia espongiforme dos bovinos (BSE) ou a crise das dioxinas, entre outras. Estes acontecimentos deixaram o consumidor europeu bastante apreensivo relativamente à segurança dos alimentos e à proteção da sua saúde. Nesta altura, os estados membros tinham diferentes modalidades de implementação e execução da legislação europeia, o que contribuía para fomentar a incerteza do consumidor (DGV, n.d.). Desta forma, sentiu-se uma

necessidade de garantir um nível elevado de segurança dos alimentos, através de uma reforma da legislação comunitária nessa matéria.

É assim que surge, em Janeiro de 2000, o Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos. Este documento anuncia uma abordagem global e integrada da futura legislação (“do prado ao prato”); expressa a necessidade da harmonização dos sistemas nacionais de controlo; institui o estabelecimento de um diálogo constante entre os consumidores e os profissionais do setor, com vista à recuperação de confiança e destaca a necessidade de ceder aos consumidores informação clara e concisa acerca dos alimentos. Por fim, este documento prevê a criação de uma Autoridade Alimentar Europeia independente, tendo esta sido oficialmente criada mais tarde, como a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), através da publicação do Regulamento n.º 178/2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a EFSA e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Este Regulamento consagra também que a responsabilidade legal, na produção de alimentos seguros, cabe à indústria, produtores e fornecedores (Bico, 2006).

Em 2004, é publicado o denominado Pacote de Higiene constituído pelos regulamentos n.º 852/2004, 853/2004 e 854/2004, que vem organizar a legislação em matéria alimentar, promovendo a sua revisão e simplificação. Este conjunto de legislação estabelece regras relativas à higiene de géneros alimentícios, como por exemplo, a aplicação da metodologia HACCP associada a boas práticas de higiene e determina também normas para o controlo oficial dos géneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano e normas relativas à saúde e bem-estar dos animais, bem como regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

2. Nota histórica

Desde cedo foi demonstrado o interesse das pessoas pela rotulagem de géneros alimentícios. Existem papiros egípcios que expressam a obrigatoriedade de aplicação de rotulagem em certos alimentos (Queimada, 2007).

Em 1202, o Rei João da Inglaterra proclamou uma das primeiras leis britânicas: *Assize of Bread* (Veredito do Pão), que proibia a adulteração da massa de pão com ervilhas e feijão pelos padeiros (Fooducate, 2012).

Também na Inglaterra, na Londres, de 1820, foi publicado o livro *Treatise on Adulteration of Food and Methods of Detecting Them*, por Frederick Accum. Nele estavam descritas as preocupações do autor acerca dos perigos da contaminação dos alimentos. Esta obra despertou um grande interesse nos consumidores, tendo esgotado num mês. Foi também graças a este livro que se iniciaram os primeiros passos da rotulagem de géneros

alimentícios nos Estados Unidos da América (EUA). Após a guerra civil americana, ao iniciar-se o comércio entre os estados americanos, houve a necessidade de se estabelecerem leis relativas a géneros alimentícios, nomeadamente, regularização de pesos, medidas e práticas de fabrico (Janssen, 1981).

Por volta de 1870, a preocupação pela qualidade dos produtos comercializados, promoveu o aparecimento de *The Pure Foods Movement*, um movimento norte-americano, que exigia leis que impedissem a contaminação e adulteração de géneros alimentícios. O movimento cresceu, fomentado pela constante divulgação de doenças e mortes relacionadas com a contaminação alimentar (Janssen, 1981).

Assim, em 1906, surgiu um livro intitulado *The Jungle*, de Upton Sinclair, que descrevia as terríveis condições da indústria de embalamento de carnes de Chicago, provocando indignação dos consumidores, que pressionaram as autoridades para a elaboração de novas leis relativas à segurança dos alimentos. No mesmo ano, foi criada uma agência para a proteção do consumidor, a *Food and Drug Administration* (FDA). Em 1913, os EUA publicaram legislação específica relativa à rotulagem de géneros alimentícios, que exigia que os alimentos contivessem uma clara informação acerca do seu peso e medida. Em 1930, outros requisitos de qualidade foram exigidos na rotulagem. Nesta altura, o rótulo não fornecia muita informação, referindo simplesmente se o produto era conforme, abaixo ou acima do padrão. Só a partir da década de 60 foi exigida lista de ingredientes e informação nutricional nas embalagens de géneros alimentícios (Janssen, 1981; Bilderback, n.d.).

Em 1965, a CAC estabeleceu o Comité sobre Rotulagem de Alimentos, que fez algumas recomendações relativamente a esta temática a serem posteriormente adotadas por alguns países da União Europeia (EU) (Marins, Jacob & Peres, 2008).

A primeira legislação europeia respeitante ao assunto foi publicada em 1978, através da Diretiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. Esta diretiva estabeleceu os requisitos básicos da rotulagem de géneros alimentícios que, até aos dias de hoje, se mantém obrigatórios: denominação de venda; lista de ingredientes; quantidade líquida; data de durabilidade mínima; condições especiais de conservação; nome e morada da entidade rotuladora; local de origem e modo de emprego.

A par desta legislação, foram sendo desenvolvidas outras diretivas associadas com esta temática. Por exemplo, em 1989, foi criada a Diretiva do Conselho 89/369/CEE, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício, que refere a definição de lote e as regras a cumprir na identificação do mesmo. A Diretiva 90/496/CEE do Conselho, relativa à rotulagem nutricional de géneros alimentícios, é a primeira norma que regula a apresentação de nutrientes nos rótulos de géneros alimentícios, tendo também esta sofrido mais tarde algumas alterações.

Em 2000, foi criada a Diretiva europeia 2000/13/CE relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios. Este documento, que entretanto já sofreu bastantes alterações, é até hoje, a base legal geral para rotulagem de géneros alimentícios na Europa, reunindo todos os diplomas respeitantes a este tema emitidos até aquela data, à exceção dos diplomas aplicáveis a categorias específicos de géneros alimentícios.

3. Enquadramento legal da rotulagem de géneros alimentícios

Devido às perturbações económicas sentidas no mercado alimentar europeu, consequentes das várias crises ocorridas, e do crescente interesse das empresas do setor alimentar relativamente à promoção dos seus produtos através da rotulagem, as entidades governamentais mostram-se cada vez mais empenhadas no estabelecimento de regras que assegurem a transmissão de informações completas e verdadeiras acerca dos géneros alimentícios, veiculadas pela respectiva rotulagem (Roosen, 2003). A legislação nacional em vigor relativamente à rotulagem de géneros alimentícios encontra-se documentada no Decreto-Lei n.º560/99 que já sofreu diversas alterações desde que foi publicado. Este diploma, ainda que sendo anterior à Diretiva 2000/13/CE relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, já apresentava todos os requisitos nela expostos pelo que não foi necessária a respectiva transposição. O Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro, é aplicável a géneros alimentícios destinados a serem fornecidos ao consumidor final, assim como a coletividades, isto é, restaurantes, hotéis, hospitais, cantinas e outras entidades similares.

Esta legislação tem como objetivo assegurar que o consumidor tenha acesso à informação essencial relativamente à composição do produto, ao fabricante, formas de armazenamento e conservação. Os produtores e fabricantes de géneros alimentícios poderão providenciar informação adicional, desde que seja precisa e não induza o consumidor em erro. Além disso, a diretiva proíbe que seja atribuído a um alimento, propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doença.

Existe também legislação mais específica no que se refere à rotulagem de determinados géneros alimentícios, alguma aplicável aos incluídos no âmbito deste trabalho: o Decreto-Lei n.º323-F/2000, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem obrigatória e facultativa da carne de bovino; o Decreto-Lei nº25/2005, relativo à comercialização do bacalhau e espécies afins, salgados, verdes e secos; o Decreto-Lei n.º147/2006 e respetiva alteração, que integra o regulamento das condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos e ainda o Regulamento de Execução n.º 543/2011 que estabelece regras de execução do Regulamento n.º 1234/2007 nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados.

Relativamente à rotulagem nutricional, a norma comunitária em vigor é a Diretiva 2003/120/CE que altera a Directiva 90/496/CEE relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, transposta para legislação nacional através do Decreto-Lei n.º167/2004. Segundo estes diplomas, a rotulagem nutricional apenas é obrigatória em situações em que se verifique a presença de alegações nutricionais, não se aplicando às águas minerais naturais, bem como às outras águas destinadas ao consumo humano nem aos integradores dietéticos/ suplementos alimentares.

Em 2011, surge o Regulamento n.º. 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, que irá constituir, a partir do ano de 2014, a nova legislação relativa à rotulagem de produtos alimentares.

As principais alterações que este novo regulamento traz são (Regulamento n.º. 1169/2011):

- requisitos de tamanho dos caracteres do rótulo,
- alteração da forma como são indicadas as substâncias que provocam alergias e intolerâncias alimentares,
- obrigatoriedade de declaração nutricional para géneros alimentícios pré-embalados;
- indicação do país de origem para carnes de pequenos ruminantes, suíno e alguns tipos de aves.

Com a entrada em vigor do novo regulamento, espera-se uma maior consciencialização das empresas e dos consumidores sobre a importância da informação veiculada pelos rótulos, uma maior responsabilização dos operadores económicos e um maior controlo do mercado nesta temática, de modo a fazer da rotulagem um valioso instrumento de informação ao consumidor (FIPA, 2011).

4. A importância da rotulagem na segurança dos alimentos

A política de segurança hígio-sanitária dos alimentos da UE destina-se a proteger a saúde e os interesses dos consumidores, garantindo também o bom funcionamento do mercado interno (Portal Europa, n.d.). A rotulagem é um meio de comunicação entre as empresas do setor alimentar e os consumidores, contribuindo assim para a obtenção destes objetivos mas também para promover a credibilidade dessas empresas (Marins, 2009; Monteiro, Vaz-Pires & Barros, 2007). Por outro lado, a escolha de um produto alimentar pelos consumidores, de acordo com as diferentes necessidades de cada indivíduo, vai depender também da rotulagem desse mesmo produto.

Através da rotulagem, o consumidor pode conhecer o produto quanto à sua composição, apresentação, quantidade, forma de conservação e utilização, entre outros. Alguns destes elementos permitem ao consumidor, cada vez mais exigente, escolher um produto baseado nas suas características, o que se torna bastante importante tendo em conta a vasta gama de produtos disponíveis no mercado, muitos dos quais aparentemente idênticos (Estiri, Hasangholipour, Yazdani, Nejad & Rayej, 2010). Neste aspeto, a lista de ingredientes e a

declaração nutricional são ferramentas muito úteis (FSAI, 2009). É por isso essencial que as informações declaradas na rotulagem sejam completas, verdadeiras, esclarecedoras e legíveis.

Um alimento seguro é aquele que não oferece perigos à saúde do consumidor, quando preparado e/ou consumido de acordo com o uso esperado (CAC, 2003). Legalmente, um produto alimentar só pode ser colocado no mercado quando é considerado seguro. Para que isto seja possível, é necessário que todas as empresas do setor alimentar que intervêm na colocação desse produto no mercado, cumpram determinadas regras e princípios. Contudo, nalguns casos, é imperativo que seja o próprio consumidor a fazer a análise final quanto à perigosidade que um género alimentício representa ou pode representar para a sua saúde, sendo para isso crucial a ferramenta da rotulagem. As alergias e intolerâncias alimentares são exemplos desta situação.

A prevalência de alergias alimentares tem recebido uma atenção crescente no decorrer dos últimos anos, com uma estimativa de 2-4% de adultos e 6% de crianças que actualmente padecem de algum tipo de alergias alimentares (EUFIC, 2008).

Apesar destas alergias afetarem uma pequena parte da população, as reações delas resultantes podem prejudicar gravemente a saúde e, muitas vezes, provocar a morte por choque anafilático. Também as intolerâncias alimentares, mais comuns do que as alergias, têm a sua importância, causando grandes perturbações na saúde do consumidor como eczemas, manchas na pele, dores de cabeça, diarreia, irritabilidade, perturbações do sono, entre outros (Ruivo, 2008).

Assim, destaca-se o interesse da indicação de substâncias que possam provocar alergias ou intolerâncias alimentares na rotulagem dos géneros alimentícios.

Outro fator a considerar é o aumento exponencial de doenças de foro nutricional. O aumento da obesidade e de doenças associadas à alimentação motivou a necessidade de informar melhor os consumidores sobre os aspectos nutricionais dos alimentos que consomem (Golan, Kuchler, Mitchell, Green & Jessup, 2001). Fornecer ao consumidor informações nutricionais, como a qualidade das gorduras alimentares ou a quantidade de sal e açúcar, permitindo-lhe fazer escolhas mais saudáveis quanto aos produtos a consumir, é uma importante medida para prevenção das doenças crónicas relacionadas com a nutrição: obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, cancro, osteoporose e doenças dentais (WHO & FAO, 2003).

A forma de conservação é outra das menções de extrema importância. No ano de 2011, foram relatados nos EUA, dois casos de Botulismo associados à compra de sopa pré-embalada. Apesar de constar no seu rótulo a necessidade de ser refrigerada, foi mantida à temperatura ambiente durante dois dias (Seltzer, 2011). Ambos os casos poderiam ser evitados pela leitura, compreensão e cumprimento das informações descritas na rotulagem e demonstram a importância da indicação do modo de conservação em alguns produtos.

Outra das menções essenciais na rotulagem de géneros alimentícios, no que se refere à segurança dos alimentos, diz respeito à indicação da sua vida útil.

Particularmente importante para alimentos microbiologicamente muito perecíveis, nos quais é indicada a Data Limite de Consumo, esta informação, fornecida pelo fabricante do produto, indica a data até à qual o alimento está, do ponto de vista microbiológico, apto para consumo. Após ultrapassada esta data, o consumo do género alimentício pode colocar em perigo a saúde do consumidor. Embora existam alimentos em que esta menção é mais relevante, como a carne ou ovos, para os restantes produtos é também importante respeitá-la, pois a qualidade dos alimentos não será a mesma, já que estes podem perder valor organolético e nutricional.

A presença dos contactos da entidade rotuladora na rotulagem de géneros alimentícios é também uma menção importante, fortalecendo os laços de confiança entre clientes e fornecedores. Esta menção permite uma maior comunicação, sendo que, se o cliente tiver alguma dúvida quanto ao produto, pode contactar o fornecedor. Atualmente existem já, em alguns fabricantes e distribuidores, serviços de apoio ao cliente, no sentido de facilitar este processo.

Além disso, a presença dos contactos permite ao operador, ao identificar um problema, seja relativamente à segurança de um género alimentício, seja quanto à sua rotulagem, dar a conhecer a situação ao seu fornecedor para que este possa não só corrigir o problema, como também, controlar a comercialização de outros produtos com o mesmo problema (GPP, n.d., b)).

A Rotulagem é também uma importante ferramenta da Rastreabilidade, elemento imprescindível para a retirada de alimentos não seguros do mercado.

A Rastreabilidade define-se como a “capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição” (Regulamento n.º 178/2002).

O Regulamento n.º 178/2002 destacou a importância dos sistemas de alerta rápido e de rastreabilidade, sistemas que são de extrema utilidade para a Comunicação e a Gestão de Riscos Sanitários. A rastreabilidade, inicialmente desenvolvida devido à crise da BSE, permite identificar todos os passos percorridos por um género alimentício ao longo da cadeia alimentar e permite uma rápida retirada dos produtos numa situação em que recaia sobre eles alguma suspeita quanto à sua segurança. Desta forma, o sistema da Rastreabilidade reconforta consumidores mais desconfiados relativamente à segurança dos alimentos que consomem (Bernardo, 2010).

Para a implementação do sistema da Rastreabilidade é indispensável garantir a rotulagem dos géneros alimentícios, nomeadamente, a correta indicação dos lotes.

Porque a rotulagem de géneros alimentícios transmite informações tão importantes, é fundamental a sua regular fiscalização. A fiscalização do cumprimento do Decreto-Lei nº 560/99 compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) (Monteiro et. al., 2007). Este diploma prevê a aplicação de coimas em situações de falta, inexatidão, deficiência, alteração, ocultação ou inutilização das indicações obrigatórias; existência de indicações não permitidas ou suscetíveis de induzirem em erro o consumidor; comercialização de géneros alimentícios com a data limite de consumo ultrapassada e comercialização de géneros alimentícios pré-embalados sem rotulagem em português (Decreto-Lei n.º 560/99).

A título de exemplo, só nos primeiros dois meses de 2013, foram detetados pela ASAE, três casos de não conformidades de rotulagem de géneros alimentícios que levaram à apreensão de 1.500kg de hambúrgueres de frango, 7.471 kg de ovos e 79.000 kg de carne e produtos à base de carne contendo carne de cavalo (ASAE, 2013 a) b) c)). Esta última situação causou grande polémica entre os consumidores e é um excelente exemplo da importância que o consumidor e autoridades dão à rotulagem de géneros alimentícios. Foi também uma demonstração da rápida eficiência do sistema RASFF. No seguimento de uma notificação do sistema de Alerta Rápido para Alimentação (RASFF), referente à suspeita de uma lasanha de bovino contendo carne de cavalo, produzida no Luxemburgo, com matéria-prima proveniente da Roménia e distribuída em diversos mercados europeus, incluindo o português, a ASAE procedeu à identificação e apreensão de mais de 12.000 embalagens desse produto, na distribuição de retalho (ASAE, 2013 c)).

A fiscalização de géneros alimentícios relativamente à presença de menções obrigatórias na rotulagem prende-se também com a veracidade dessas menções. É indispensável a autenticidade das informações contidas nos rótulos uma vez que estas orientam o consumidor sobre a escolha adequada para a sua saúde (Programa Segurança Alimentar e Nutricional [SAN], n.d.). Esta questão torna-se ainda mais importante quando estão presentes alegações nutricionais e de saúde. Algumas alegações como «Fresco», «Natural» ou «Light» podem induzir os consumidores em erro. Existe, neste sentido, legislação específica relativa à lista de alegações nutricionais e de saúde permitidas nos rótulos de géneros alimentícios.

A rotulagem alimentar desempenha, então, uma importância considerável na segurança dos alimentos mas é também uma ferramenta bastante útil para as empresas do setor alimentar. O rótulo utilizado por uma empresa nos seus produtos pode ter diferentes propósitos, para além do cumprimento da legislação, podendo também servir para promover a empresa, construindo uma relação de confiança e fidelidade entre ela e o consumidor. O consumidor pode ainda atribuir ao alimento uma determinada qualidade e credibilidade ao verificar o rótulo da empresa (Roosen, 2003). Deste modo, o sistema de rotulagem de uma empresa

pode contribuir para a sua reputação e sucesso bem como estimular o consumo através de estratégias de marketing.

5. Rotulagem de géneros alimentícios

A rotulagem de géneros alimentícios é, de acordo com o Decreto-Lei n.º 560/99, “o conjunto de menções e indicações, inclusive imagens, símbolos e marcas de fabrico ou de comércio, respeitantes ao género alimentício, que figuram quer sobre a embalagem, em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, quer em letreiro ou documento acompanhando ou referindo-se ao respetivo produto”. O rótulo deve fornecer todas as informações que permitam ao consumidor conhecer o produto e fazer escolhas conscientes. Algumas destas informações têm um carácter obrigatório, outras são opcionais.

5.1. Menções obrigatórias na rotulagem de géneros alimentícios

O Decreto-Lei n.º 560/99 categoriza os géneros alimentícios, definindo diferentes requisitos de rotulagem conforme a sua forma de apresentação. Para uma melhor compreensão das normas reguladas pelo citado diploma, importa distinguir as diferentes formas de apresentação sob as quais podem estar os produtos alimentares, de acordo com aquele documento legal. Assim, um género alimentício pré-embalado é uma “unidade de venda destinada a ser apresentada como tal ao consumidor final e às coletividades, constituída por um género alimentício e pela embalagem em que foi acondicionado, antes de ser apresentado para venda, quer a embalagem o cubra na totalidade, quer parcialmente, mas de modo que o conteúdo não possa ser alterado sem que aquela possa ser violada” (Decreto-Lei n.º 560/99). Já um alimento não pré-embalado, pode ser um produto apresentado para venda a granel ou avulso; um produto embalado a pedido do consumidor ou um produto pré-embalado para venda imediata, sendo que, neste último caso, terá de respeitar alguns requisitos. Desta forma, para um género alimentício ser considerado pré-embalado para venda imediata, terá de ter a data do dia de exposição, uma identificação que o distinga claramente de outros produtos pré-embalados e deve ser retirado no final do dia, não podendo ser exposto novamente para venda (Decreto-Lei n.º 560/99).

De acordo com a legislação em vigor, os requisitos obrigatórios a constar na rotulagem de géneros alimentícios destinados a serem fornecidos ao consumidor final e coletividades, são:

- denominação de venda;
- quantidade líquida;
- data de durabilidade mínima (DDM) ou data limite de consumo (DLC);
- título alcoométrico volúmico, quando superior a 1,2%;
- nome e morada da empresa responsável pela rotulagem do produto;

- lista de ingredientes, com indicação de ingredientes compostos;
- quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- condições especiais de conservação e modo de emprego e/ou utilização, quando aplicável;
- local de origem ou proveniência, quando necessário;
- lote.

Algumas destas menções apenas são aplicáveis a géneros alimentícios pré-embalados (Decreto-Lei n.º 560/99).

A Tabela 1 identifica, de um modo geral e salvo algumas exceções, as menções que devem ser obrigatoriamente indicadas para os diferentes tipos de produtos, consoante a sua forma de apresentação: pré-embalado, pré-embalado para venda imediata e avulso ou embalado a pedido do consumidor.

Tabela 1: Menções obrigatórias de rotulagem de géneros alimentícios relativamente à forma de apresentação dos mesmos.

Menções obrigatórias a constarem na rotulagem do género alimentício	Forma de apresentação do género alimentício		
	Pré-embalado	Pré-embalado para venda imediata	Avulso ou embalado a pedido do consumidor
Denominação de venda	x	x	x
Quantidade líquida	x	x	
Data de vida útil	x		
Morada da entidade rotuladora	x		
Lista de ingredientes	x	x	x
Lista de alergénios	x	x	x
Condições de conservação	x	x	x
Origem	x	x	x
Lote	x	x	x

Existem outras menções obrigatórias específicas para determinados géneros alimentícios, relativas, por exemplo, à existência de atmosfera protectora, radiação ionizante, polióis, aspartamo, açúcares e/ou edulcorantes, cafeína e quinino, estanóis ou esteróis vegetais e alcaçuz. No Anexo I, são apresentadas mais pormenorizadamente, as respetivas menções para estes produtos, a sua base legal segundo a legislação em vigor e ainda as alterações que lhes são impostas pelo Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios. Além destas menções, para carne pré-embalada, é necessária a data de acondicionamento (Decreto-Lei n.º 207/2008). As

menções de rotulagem obrigatórias para categorias específicas de géneros alimentícios, como o bacalhau, hortofrutícolas ou carne de vaca, serão descritas posteriormente.

Nos géneros alimentícios destinados ao consumidor final ou a ser fornecidos a coletividades, a indicação das menções obrigatórias deve ser feita com termos corretos, claros e precisos, não podendo ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens. Deve ser indelével, facilmente visível e legível e deve ser colocada num local em evidência. As menções que correspondem a requisitos legais relativamente à rotulagem de géneros alimentícios e as menções relativas à proteção da saúde e segurança dos consumidores devem ser redigidas em português, à exceção da denominação de venda mas apenas em situações em que esta não seja suscetível de ser traduzida ou esteja internacionalmente consagrada. Contudo, estas e outras menções podem também ser redigidas noutras línguas, para além da portuguesa. Além disso, a rotulagem do género alimentício não deve ser suscetível de induzir o consumidor em erro quanto às características do mesmo, nomeadamente, atribuindo-lhe propriedades ou efeitos que ele não possua ou sugerindo que este possua características especiais, quando todos os outros produtos similares também as possuem (Decreto-Lei n.º 560/99).

Relativamente ao local onde devem figurar as menções, os alimentos pré-embalados devem ter a sua rotulagem em forma de rótulo, na embalagem ou numa etiqueta ligada a esta, ao passo que produtos não pré-embalados podem expor as menções solicitadas através de letreiros junto ao género alimentício. Este requisito não é aplicável a produtos comercializados na fase anterior à venda ao consumidor final ou quando se destinam a ser fornecidos a coletividades para aí serem transformados ou preparados. Neste caso, basta que as menções estejam presentes nos documentos de venda, que devem acompanhar o género alimentício ou ser enviados antes ou durante o fornecimento. Embora legalmente esteja prevista esta exceção, determinadas menções devem também constar na embalagem exterior, como a denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou data limite de consumo e o nome e morada da entidade responsável pela rotulagem (Decreto-Lei n.º 560/99).

O Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, aplicável a partir de 13 de Dezembro de 2014, vem acrescentar novos requisitos à rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, nomeadamente:

- a responsabilidade da informação veiculada pela rotulagem de géneros alimentícios passa a ser não só da entidade rotuladora como também das empresas distribuidoras e vendedoras, uma vez que estas devem assegurar-se de que a rotulagem dos produtos comercializados está conforme;
- é imposto o tamanho mínimo de 1,2 mm, ou 0,9 mm para embalagens cuja superfície maior seja inferior a 80 cm², para os caracteres das seguintes menções: denominação do género alimentício, lista de ingredientes e quantidade de certos

- ingredientes, alergénios, quantidade líquida, prazo de validade, condições de conservação e utilização, entidade responsável pela rotulagem, país de origem ou local de proveniência, título alcoométrico volúmico e declaração nutricional;
- quando a comercialização de um género alimentício é feita à distância, como por exemplo pela internet, a informação transmitida pelo rótulo do mesmo, à exceção da data de vida útil, deve estar disponível ao consumidor antes da conclusão da compra;
 - determinadas menções obrigatórias que acompanham a denominação de venda, apresentadas na Tabela 2;
 - a lista de substâncias alergénias e substâncias capazes de causar intolerâncias alimentares deve ser realçada com uma grafia diferente quando incluída na lista de ingredientes ou precedida pela palavra «Contém», quando se verificar a inexistência da lista de ingredientes;
 - indicação das menções de data de vida útil e modo de conservação para géneros alimentícios pré-embalados, após a abertura da embalagem, se estas forem diferentes das indicadas para o produto encerrado;
 - país de origem ou local de proveniência para as carnes frescas, refrigeradas ou congeladas de suíno, aves, ovino e caprino;
 - data de congelação ou da primeira congelação, se o produto tiver sido congelado mais do que uma vez, para carne, preparados de carne e produtos da pesca não transformados congelados;
 - menções obrigatórias relativas à designação de «carne picada», nomeadamente: «Percentagem de matérias gordas inferior a» e «Relação colagénio/proteína da carne inferior a», com respetivos critérios de classificação incluídos no regulamento;
 - indicação, em enchidos, de que a tripa não é comestível, caso isso se verifique;
 - identificação de ingredientes contidos sob a forma de nanomateriais através da menção dos mesmos, seguido da palavra «nano», entre parênteses;
 - rotulagem nutricional;
 - alteração de algumas das menções complementares que devem acompanhar a rotulagem de determinados géneros alimentícios (Anexo I);
 - modificação de requisitos associados à data de vida útil, nomeadamente, géneros alimentícios para os quais esta é aplicável e forma de indicação em alimentos constituídos por duas ou mais pré-embalagens.

Tabela 2: Novas imposições relativas às menções de rotulagem que devem acompanhar a denominação dos géneros alimentícios segundo o Regulamento n.º 1669/2011 (adaptado).

Género alimentício	Menção que deve acompanhar a denominação do género alimentício
Géneros alimentícios congelados antes da venda e vendidos descongelados, à exceção de: ingredientes presentes no produto final, ou quando a congelação é tecnologicamente necessária ao processo de produção ou quando a descongelação não tem efeito negativo sobre a segurança ou qualidade.	«descongelado»
Géneros alimentícios em que um componente ou ingrediente que os consumidores esperam que seja normalmente utilizado ou que esteja naturalmente presente tenha sido substituído por outro diferente.	Indicação clara do componente ou ingrediente utilizado para a substituição total ou parcial.
Produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que contenham proteínas adicionadas, incluindo proteínas hidrolizadas, de diferente origem animal.	Indicação da presença dessas proteínas e da sua origem.
Produtos à base de carne e preparados de carne que tenham a aparência de um corte, quarto, fatia, porção ou carcaça de carne ou produtos da pesca e produtos da pesca transformados que tenham a aparência de um corte, quarto, fatia, porção, filete ou de um produto da pesca inteiro.	Indicação da adição de água, quando esta represente mais de 5 % do peso do produto acabado.
Produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que possam dar a impressão de serem constituídos por uma peça inteira de carne ou peixe, mas são na verdade formados por peças diferentes, combinados num todo por outros ingredientes, incluindo aditivos alimentares e enzimas alimentares.	«carne reconstituída» e «peixe reconstituído».

No caso dos géneros alimentícios não pré-embalados, o único requisito exigido por este regulamento é a indicação das substâncias alergénias ou capazes de causar intolerâncias alimentares, sendo que a obrigatoriedade de apresentar as restantes informações irá depender das medidas futuramente adotadas por cada estado-membro.

Outro requisito, também alvo de alteração pelo novo regulamento, refere-se às menções que devem ser indicadas dentro do mesmo campo visual. Atualmente estas são a denominação de venda, a quantidade líquida, a Data Limite de Consumo ou Data de Durabilidade Mínima e o teor alcoólico; com a nova legislação, a DLC ou DDM deixam de estar obrigatoriamente inseridas no mesmo campo visual (Decreto-Lei n.º 560/99; Regulamento n.º 1169/2011). Além disso, segundo o Decreto-Lei n.º 560/99, verifica-se a dispensa de algumas menções para embalagens cuja face maior tenha uma superfície menor que 10 cm², embalagens de fantasia e garrafas de vidro com marca indelével, sem rótulo, anel ou gargantilha, destinadas à reutilização. Desta maneira, os géneros alimentícios contidos nestas embalagens necessitam apenas de conter na sua rotulagem a denominação de venda, quantidade líquida e data de vida útil. Com a entrada em vigor da nova legislação, será também obrigatória para as garrafas, a indicação da lista de alergénios e declaração nutricional e para embalagens cuja face maior é menor que 10cm², a lista de alergénios e a lista de ingredientes, esta última quando a pedido do consumidor (Ferreira, 2011; Regulamento n.º 1169/2011).

De seguida, faz-se uma descrição mais pormenorizada das regras aplicáveis à rotulagem dos géneros alimentícios, à luz do Decreto-Lei n.º 560/99 e outros diplomas legais utilizados no decorrer do presente trabalho, bem como das alterações introduzidas pelo Regulamento n.º 1169/2011, relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios.

a) Denominação de venda

Esta menção informa o consumidor acerca da natureza do género alimentício e deve ser suficientemente esclarecedora para que este possa adquirir o alimento com confiança. Assim, esta menção deve, sempre que possível, ser correspondente à prevista em disposições legislativas da UE ou nacionais e, na sua ausência, a consagrada pelo uso ou por uma descrição do género alimentício e não deve ser confundida com o nome comercial, marca ou denominação de fantasia (ANCIPA, 2003). Tem de incluir o estado físico do alimento ou o tratamento específico a que este foi submetido (liofilizado, congelado, concentrado, fumado, etc.) nos casos em que a falta desta indicação seja suscetível de induzir o consumidor em erro. Para além disso, os produtos alimentares sujeitos a um tratamento com radiação ionizante, devem informar acerca do mesmo, através de uma das seguintes menções: «irradiado», «tratado por irradiação» ou «tratado por radiação ionizante» (Decreto-Lei n.º 560/99). Relativamente às carnes frescas, carnes picadas e preparados de carne pré-embalados, a denominação de venda deve ser composta pelo nome da espécie a que pertence a carne e a peça a que corresponde ou finalidade da mesma; por exemplo: «novilho lombo» ou «novilho assar» (Decreto-Lei n.º 207/2008). As denominações de venda previstas para produtos de determinadas categorias, assim como

as definições dos produtos a que devem corresponder essas denominações, são descritos em legislação específica.

No Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, esta menção é designada de “denominação do género alimentício”. Na Tabela 2 podem ser verificadas as novas menções obrigatórias específicas que devem acompanhar a denominação do género alimentício segundo este regulamento.

b) Quantidade líquida

Indica a quantidade do produto que se encontra dentro da embalagem, em volume para os líquidos (litro, centilitro ou mililitro) e em massa para os demais produtos (quilograma ou grama). Quando um género alimentício sólido é apresentado dentro de um líquido de cobertura, deve ser igualmente indicado na rotulagem o peso líquido escorrido (FCNAUP, 2002). No caso de uma pré-embalagem constituída por duas ou mais pré-embalagens individuais, cada uma contendo a mesma quantidade do mesmo produto, deve ser fornecida a quantidade líquida de produto em cada embalagem individual e o número total de embalagens. Excetua-se a situação em que é possível visualizar a indicação da quantidade líquida de pelo menos uma embalagem individual e contar o número total das mesmas, a partir do exterior. Quando uma pré-embalagem for constituída por duas ou mais embalagens individuais que não são consideradas como unidades de venda, a indicação da quantidade líquida deve ser dada pela quantidade líquida total e o número total de embalagens individuais (Decreto-Lei n.º 560/99).

A indicação da quantidade líquida nem sempre é obrigatória, existindo algumas exceções:

- géneros alimentícios que são vendidos à peça e não ao peso, desde que haja indicação ou visualização externa do número de peças na embalagem;
- géneros alimentícios sujeitos a perdas consideráveis de volume ou de massa e que são vendidos à peça ou pesados na presença do consumidor;
- géneros alimentícios com quantidade líquida inferior a 5 g ou 5 ml, à exceção das especiarias e plantas aromáticas;
- produto de pescado, congelado ou ultracongelado, quando é indicado o peso líquido escorrido e o número de unidades é facilmente contado do exterior ou conste do respectivo rótulo.

Para que os géneros alimentícios pré-embalados possam indicar corretamente a sua quantidade, as entidades rotuladoras devem respeitar as regras relativamente ao controlo metrológico.

As regras do controlo metrológico de alimentos estão estabelecidas no Decreto-Lei n.º 199/2008. Segundo este diploma, o controlo metrológico é obrigatório para a maioria dos géneros alimentícios pré-embalados com capacidades de cinco gramas a dez quilogramas e de cinco mililitros a dez litros e a empresa que figura no rótulo do alimento pré-embalado

deve, anualmente, notificar uma entidade competente para que este controlo seja realizado. Deve ainda dispor de equipamentos de medição, calibrados com a frequência legalmente exigida e adequados ao controlo diário da quantidade pré-embalada, assim como controlar estatisticamente essas quantidades. Em Portugal, o controlo metrológico de pré-embalados é da competência do Instituto Português da Qualidade ou das entidades em que este delegue essas funções, enquanto que a fiscalização compete à ASAE.

Assim, na comercialização de um género alimentício pré-embalado, este deve ter presente no seu rótulo a sua quantidade nominal com a unidade de medida apropriada e a identificação da entidade acondicionadora do produto. Para além disso, a embalagem não pode ter um conteúdo inferior àquele descrito na quantidade líquida do respetivo rótulo (Decreto-Lei n.º 199/2008).

A letra «e» encontra-se junto à quantidade líquida do produto alimentar e significa que o Instituto Português da Qualidade certificou que o conteúdo declarado pelo fabricante, embalador ou distribuidor está dentro das margens de erro, relativamente ao que é legalmente permitido (FCNAUP, 2002).

c) Vida útil

A vida útil de um género alimentício é “o período durante o qual um alimento conserva a sua segurança microbiológica e viabilidade, a uma dada temperatura de armazenamento e, se apropriado, em condições específicas de armazenamento e manipulação” (CAC, 2004). No final da vida útil o alimento desenvolve características inaceitáveis e indesejáveis, características essas que podem dever-se a modificações físicas, químicas ou microbiológicas (FSAI, 2011). Embora esta menção tenha como principal objetivo a segurança sanitária dos alimentos, é muitas vezes calculada tendo também em conta a data até à qual o produto mantém as suas propriedades organoléticas e nutricionais, assegurando assim que o consumidor adquire o alimento com o máximo de qualidade. De facto, um alimento pode ser microbiologicamente seguro após algum tempo de armazenamento, mas ser rejeitado pelo consumidor por alterações nas suas propriedades sensoriais e nutricionais (Henriques, 2010).

Para além de satisfazer um requisito legal, a indicação da vida útil do alimento, através da DDM ou da DLC, contribui para a proteção do consumidor e é também uma mais valia para a comercialização de produtos alimentares a nível da cadeia de distribuição, atualmente bastante exigente (Henriques, 2010).

Os consumidores consideram a data de vida útil como uma das menções mais importantes da rotulagem alimentar (FSAI, 2009).

Para géneros alimentícios microbiologicamente muito perecíveis, e que por isso representam um maior risco para a saúde do consumidor, é utilizada a Data Limite de Consumo (DLC), que corresponde, de acordo com o Decreto-Lei n.º 560/99, à “data a partir

da qual não se pode garantir que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, do ponto de vista microbiológico, estejam aptos para consumo”. Esta data deve ser constituída pela menção “Consumir até:” e indicação do dia, mês e, eventualmente ano. Após ultrapassada a DLC de um género alimentício, é proibida a sua comercialização.

A Data de Durabilidade Mínima, de acordo com o mesmo diploma, é a “data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas”. Obedece a alguns critérios, nomeadamente para géneros alimentícios cuja durabilidade é inferior a 3 meses, é obrigatória a indicação do dia e do mês; para géneros alimentícios cuja durabilidade está entre 3 e 18 meses ou é superior a 18 meses, é suficiente a indicação do mês e do ano ou apenas do ano, respetivamente. Para além disso, as datas devem ser acompanhadas das menções apropriadas, como “Consumir de preferência antes de:” caso esteja indicado o dia e “Consumir de preferência antes do fim de:” nas restantes situações. As datas não necessitam de se encontrar junto destas menções, desde que se faça referência ao local da embalagem onde aquelas se encontram. Estas datas são estabelecidas pela entidade responsável pela rotulagem dos géneros alimentícios, que pode fazê-lo através da realização de estudos de vida útil dos mesmos (Decreto-Lei n.º 560/99).

Tal como outras menções, a indicação da vida útil de um produto alimentar é facultativa em algumas situações:

- produtos hortofrutícolas não preparados, exceto sementes germináveis e similares;
- produtos de padaria ou pastelaria a serem consumidos num prazo de vinte e quatro horas após fabrico;
- determinadas bebidas como vinhos e produtos similares, bebidas com teor alcoólico de 10 % ou mais, refrigerantes, sumos e néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5 litros, destinados a coletividades;
- vinagres;
- sal de cozinha;
- açúcares no estado sólido;
- produtos de confeitaria compostos essencialmente por açúcares aromatizados ou coloridos;
- pastilhas elásticas e similares;
- gelados alimentares em doses individuais.

Nos produtos considerados não pré-embalados (pré-embalados para venda imediata, avulso e embalados a pedido do consumidor) também não é obrigatória esta menção (Decreto-Lei n.º 560/99). Segundo o Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, a indicação desta data será também obrigatória em doses individuais de gelados alimentares, refrigerantes, sumos e néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes individuais de mais de 5 litros, destinados a

coletividades. Além disso, no caso de embalagens de géneros alimentícios constituídas por duas ou mais pré-embalagens, a DLC deve passar a ser indicada em cada embalagem individual (Ferreira, 2011). Este regulamento também exige a indicação de uma segunda data de vida útil para géneros alimentícios pré-embalados, após a abertura da embalagem, se esta for diferente da indicada para o produto encerrado.

d) Nome e morada da empresa responsável pela rotulagem do produto

A denominação e o endereço do fabricante, do embalador ou do importador têm de estar claramente inscritos na embalagem, de modo a que o consumidor saiba quem contactar se desejar fazer uma reclamação ou obter informação adicional acerca do produto (DG SANCO, 2007).

e) Lista de ingredientes

A lista de ingredientes permite ao consumidor conhecer não só todos os ingredientes presentes no género alimentício, como também a proporção dos mesmos uma vez que nesta lista os ingredientes têm de estar por ordem decrescente de peso, no momento da sua incorporação. A designação dos ingredientes deve ser feita pelo seu nome específico ou, em determinados casos, pela categoria de ingredientes a que pertence. A lista de ingredientes é obrigatória para quase todos os géneros alimentícios, com algumas exceções:

- produtos constituídos por um só ingrediente, quando a denominação de venda é igual ao nome do ingrediente ou permita saber a natureza do mesmo;
- produtos hortofrutícolas não preparados;
- águas gaseificadas, quando haja referência a esta característica na denominação de venda;
- vinagres de fermentação, quando originados a partir de um só produto e sem adição de outros ingredientes;
- leite, natas fermentadas, manteiga e queijos, quando não tenham outros ingredientes se não produtos láteos, enzimas e culturas microbianas necessários ao seu fabrico, e sal em queijos não frescos nem fundidos.

Para ingredientes compostos, ou seja, ingredientes compostos por outros ingredientes, é necessária a indicação, entre parênteses, de todos os ingredientes que o constituem; é o caso do chouriço utilizado como ingrediente no pão com chouriço, a título de exemplo. Esta regra não se aplica caso o ingrediente composto pertença a determinadas categorias de ingredientes, situação na qual basta apenas referir o nome da categoria, como por exemplo queijo, peixe, carne, óleo, etc. Para além disso, a discriminação da composição dos ingredientes compostos não é necessária caso o ingrediente em questão seja um alimento para o qual não é necessária lista de ingredientes ou ainda em situações em que o

ingrediente composto represente menos de 2% do género alimentício acabado, excetuando-se o caso de conter aditivos com funções tecnológicas, sendo que estes devem ser indicados.

No caso de ingredientes que sejam referidos na denominação do produto através de imagens ou palavras, que sejam geralmente associados ao produto em questão pelo consumidor ou que sejam essenciais para caracterizar o género alimentício, é obrigatório indicar a respetiva percentagem no produto final. Excetua-se algumas situações, como é o caso de misturas de frutas, hortícolas ou cogumelos ou ingredientes usados em pequenas quantidades para efeito de aromatização, por exemplo.

No caso de produtos vendidos avulso ou embalados a pedido do consumidor, a lista de ingredientes pode ser colocada em letreiro junto aos mesmos ou ser fornecida ao consumidor verbalmente (Decreto-Lei n.º 560/99).

f) Lista de substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias

Qualquer alimento tem o potencial de provocar uma alergia ou intolerância alimentar. Uma alergia alimentar é uma resposta anormal a um determinado alimento, desencadeada pelo sistema imunitário de um indivíduo (NIAID, 2012). Uma intolerância alimentar trata-se da incapacidade do organismo de um indivíduo, de digerir completamente determinado nutriente ou componente de um género alimentício, como por exemplo, a lactose ou o glúten (Manuila, Manuila, Lewalle & Nicoulin, 2004).

As substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias alimentares que devem ser indicadas na rotulagem de géneros alimentícios de acordo com o Decreto-Lei n.º 156/2008, são as seguintes:

- Cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais, à exceção de xaropes ou maltodextrinas à base de trigo, incluindo a dextrose; xarope de glicose à base de cevada e cereais empregados no fabrico de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas;
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos;
- Ovos e produtos à base de ovos;
- Peixes e produtos à base de peixe, à exceção de gelatina de peixe utilizada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenóides e gelatina de peixe ou ictiocola utilizada como clarificante da cerveja e do vinho;
- Amendoins e produtos à base de amendoins;
- Soja e produtos à base de soja, à exceção de óleo e gordura de soja totalmente refinados; tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja; fitoesteróis e

ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja e ester de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja;

- Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), à exceção de lactossoro usado no fabrico de destilados ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas e lactitol;
- Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do *Queensland* e produtos à base destes frutos, à excepção de frutos de casca rija usados no fabrico de destilados alcoólicos ou de álcool etílico de origem agrícola para bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas;
- Aipo e produtos à base de aipo;
- Mostarda e produtos à base de mostarda;
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
- Dióxido de enxofre e sulfitos (SO₂ total) em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l;
- Tremoço e produtos à base de tremoço;
- Moluscos e produtos à base de moluscos.

A indicação destas substâncias na rotulagem de géneros alimentícios é vital para que as pessoas que tendem a sofrer de reações alimentares adversas possam escolher quais os alimentos a consumir (Barnett et al., 2011). A obrigatoriedade de indicação destas substâncias na rotulagem foi imposta pelo Decreto-Lei n.º 126/2005, que altera o Decreto-Lei n.º 560/99. Segundo esta norma, ainda em vigor apesar de já ter sofrido alterações, quando o nome destas substâncias estiver claramente referido na denominação de venda ou na lista de ingredientes, a lista de alergénios deixa de ser necessária. Existem alguns fabricantes que optam por voluntariamente referir menções de advertência como “Pode conter vestígios de” (Cornelisse-Vermaat, Voordouw, Yiakoumaki, Theodoridis & Frewer, 2007). Estas menções pretendem alertar o consumidor para a probabilidade de existência de uma substância alergénica no género alimentício, devido a contaminação cruzada durante o processamento do mesmo, por exemplo, e não são referidas na legislação. Se por um lado esta situação é uma medida de defesa por parte das empresas alimentares, por outro pode levar a uma extrema indecisão por parte de indivíduos que padecem de alergias ou intolerâncias alimentares, relativamente ao consumo desse alimento, dada a imensa quantidade de produtos existentes no mercado que contém esta menção (Barnett et al., 2011).

Com a publicação do Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, estas regras foram modificadas, sendo que, a partir

de Dezembro de 2014, todas as substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias alimentares que estejam descritas na lista de ingredientes, devem também ser realçadas por uma grafia que as distinga claramente dos restantes ingredientes. Para além disso, na ausência desta lista, a indicação destas substâncias deve ser precedida pelo termo “Contém”.

g) Condições especiais de conservação e modo de emprego e/ou utilização

Estas menções, dadas pelo fabricante do género alimentício, devem constar da rotulagem do género alimentício sempre que a sua ausência seja suscetível de colocar o consumidor em dúvida ou de o utilizar corretamente (FCNAUP, 2002). A menção relativa à forma de conservação informa as condições em que o produto deve ser conservado sempre que este apresente condicionalismos de conservação, nomeadamente, quando se trate de um género com data limite de consumo. O modo de emprego e/ou utilização deve ser colocado se a sua omissão não permitir um uso adequado do produto (Decreto-Lei n.º 560/99). Esta menção é importante tanto para o consumidor, como para outros operadores da cadeia alimentar, nomeadamente o vendedor final. O novo Regulamento prevê também as condições especiais de conservação para o género alimentício após abertura da embalagem protetora (Regulamento n.º 1169/2011). Embora nem todos os produtos tenham de referir esta menção, é facto que é uma mais valia para a satisfação do cliente (Estiri et al., 2010).

h) Local de origem ou proveniência

A indicação do país ou da região de origem é obrigatória no caso de certas categorias de produtos, como o vinho, o mel ou a carne de vaca e os hortofrutícolas. É igualmente obrigatória quando a marca ou outros elementos do rótulo do alimento, possam induzir o consumidor em erro relativamente à verdadeira origem do produto. A nova lei da rotulagem atualiza este requisito na medida em que passa a ser obrigatória a menção do local de origem para carnes de suíno, algumas aves e pequenos ruminantes. Para além disso, de acordo com este diploma, se o local de origem do género alimentício indicado na sua rotulagem não for o mesmo que o seu ingrediente primário, deve também ser indicado a proveniência deste último ou deve ser mencionado que a origem do ingrediente primário é diferente da origem do alimento. O novo Regulamento prevê ainda a futura obrigatoriedade de indicação do país de origem ou local de proveniência de outros géneros alimentícios, tais como o leite e outros tipos de carne distintos dos referidos. A Comissão Europeia deve, até Dezembro de 2014, apresentar uma avaliação sobre a obrigatoriedade destas menções (Regulamento n.º 1169/2011).

Esta menção pode também ser colocada a título voluntário com o objetivo de melhor informar o consumidor ou estimular o consumo local (Regulamento 1169/2011; Ferreira, 2011).

i) Lote

O lote representa o conjunto de unidades de venda de um produto alimentar que foi produzido, fabricado ou acondicionado em circunstâncias praticamente idênticas (Decreto-Lei nº. 560/99). É obrigatório para géneros alimentícios pré-embalados e deve ser precedido pela letra “L”, a menos que se distinga facilmente das restantes menções. Em géneros alimentícios não pré-embalados, a sua presença é também obrigatória na fase anterior à exposição dos alimentos para venda ao consumidor final, podendo ser colocado no recipiente que acondiciona o género alimentício ou constar dos documentos que o acompanham (Decreto-Lei n.º 560/99). Se o rótulo do produto contiver a data de validade com indicação do dia e do mês, a indicação do lote pode ser dispensada. A indicação do lote não é obrigatória em embalagens cuja face maior seja inferior a 10 cm², nas embalagens fantasia e nas embalagens de doses individuais de gelados, bastando, neste último caso, que seja colocado na respetiva embalagem coletiva. Finalmente, esta menção deve ser facilmente visível, legível e indelével.

A indicação do lote é de extrema importância para a proteção da saúde do consumidor porque permite a rastreabilidade do produto, facilitando a localização de lotes defeituosos e a sua recolha. É também uma mais valia para as empresas alimentares: quando é detetado um defeito que ocorreu no fabrico de um produto pertencente a determinado(s) lote(s), já que a identificação correta do(s) mesmo(s) evita que seja necessária a recolha de toda a produção, o que implicaria um maior prejuízo para o fabricante (Gast, 2004).

j) Rotulagem Nutricional

A rotulagem nutricional de um género alimentício é qualquer informação veiculada pelo rótulo relativa ao valor energético e/ou nutrientes, nomeadamente, proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibras alimentares, sódio e vitaminas e sais minerais, quando estes estejam presentes em quantidades significativas (Decreto-Lei n.º 167/2004).

A rotulagem nutricional permite ao consumidor adquirir produtos com base na sua qualidade nutricional e fazer, portanto, escolhas mais saudáveis. Para além disso, a rotulagem nutricional tem uma grande importância no incentivo para a reformulação e inovação de produtos (FLABEL, 2012).

De acordo com a legislação em vigor, esta informação apenas tem de ser fornecida se for feita uma alegação nutricional sobre o produto (Decreto-Lei n.º 167/2004).

O Regulamento nº. 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, estende a obrigatoriedade da indicação da declaração nutricional para todos os produtos pré-embalados, com algumas exceções, que são:

- Produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;

- Produtos transformados que apenas foram submetidos a maturação e que são compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes;
- Águas destinadas ao consumo humano, incluindo aquelas cujos únicos ingredientes adicionados são dióxido de carbono e/ou aromas;
- Ervas aromáticas, especiarias ou respetivas misturas;
- Sal e substitutos do sal;
- Edulcorantes de mesa;
- Produtos abrangidos pela Directiva 1999/4/CE, relativa aos extractos de café e aos extractos de chicória, grãos de café inteiros ou moídos e grãos de café descafeinados inteiros ou moídos;
- Infusões de ervas aromáticas e de frutos, chá, chá descafeinado, chá instantâneo ou solúvel, ou extracto de chá, chá instantâneo ou solúvel, ou extracto de chá descafeinados, que não contêm outros ingredientes adicionados a não ser aromas que não alteram o valor nutricional do chá;
- Vinagres fermentados e substitutos de vinagre, incluindo aqueles cujos únicos ingredientes adicionados sejam aromas;
- Aromas;
- Aditivos alimentares;
- Auxiliares tecnológicos;
- Enzimas alimentares;
- Gelatina;
- Substâncias de gelificação;
- Leveduras;
- Pastilhas elásticas;
- Géneros alimentícios em embalagens ou recipientes cuja superfície maior tenha uma área inferior a 25 cm²;
- Géneros alimentícios, incluindo os géneros alimentícios produzidos de forma artesanal, fornecidos directamente pelo produtor em pequenas quantidades de produto ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que forneça directamente o consumidor final.

De acordo com este diploma, a rotulagem nutricional deve incluir obrigatoriamente: valor energético, quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal. A título voluntário, podem ser colocadas no rótulo informações repetidas relativamente ao valor energético ou valor energético, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal. Estas menções não necessitam de se encontrar sob forma tabelar ou linear

mas têm de estar no campo visual principal da embalagem e cumprir o tamanho mínimo de caracteres exigido para as restantes menções obrigatórias no mesmo diploma (Ferreira, 2011). Facultativamente podem ainda ser referidas as quantidades de ácidos gordos monoinsaturados, ácidos gordos polinsaturados, polióis, amido, fibra e vitaminas e sais minerais.

Segundo esta nova norma, a palavra “sal” substitui a de “sódio”, anteriormente utilizada na rotulagem nutricional. Junto da rotulagem nutricional pode ser colocada uma menção que indique que o teor de sal do produto é exclusivamente proveniente do sódio naturalmente presente.

As informações de carácter nutricional devem ser referentes ao produto final, tal como é vendido, embora também possa ser relativa ao produto depois de preparado, desde que sejam dadas instruções de como o preparar.

Além disso, estas menções devem ser colocadas no mesmo campo visual do rótulo, devem respeitar uma determinada ordem de apresentação e devem ser colocadas sob a forma tabular ou linear, se o espaço não for suficiente.

O novo regulamento fornece informações no sentido de apoiar a realização da rotulagem nutricional, como as vitaminas e sais minerais que podem ser declarados; as doses diárias de referência de energia e determinados nutrientes, quando os valores sejam considerados significativos na declaração nutricional e ainda fatores de conversão para o cálculo do valor energético. A indicação de rotulagem nutricional é da responsabilidade do fabricante e deve ser estabelecida a partir da análise do género alimentício, do cálculo dos valores médios dos ingredientes que o constituem ou a partir de dados geralmente estabelecidos e aceites.

Outro requisito legal relativamente a esta menção é a indicação das quantidades de nutrientes através das unidades de medida apropriadas, referidas no dito regulamento, por 100 gramas ou 100 mililitros de produto. Estes elementos podem também ser expressos em percentagem das doses de referência por 100 g ou 100 ml. No caso particular das vitaminas e dos sais minerais, estes devem ser obrigatoriamente expressos pelas unidades apropriadas assim como em percentagem das doses de referência por 100 g ou 100 ml. Se a informação nutricional for dada em percentagem das doses de referência por 100 g ou 100 ml, junto da mesma deve ser colocada a seguinte menção: “Doses de referência para um adulto médio (8400 Kj/ 2000 Kcal)”. Para além das formas de expressão obrigatória, todos os elementos podem ser expressos por porção e/ou unidade de consumo, desde que seja clarificado no rótulo a quantidade de cada porção ou unidade de consumo e o número total das mesmas.

Se o valor energético ou a quantidade de nutrientes de um produto for negligenciável, pode colocar-se apenas a menção: «Contém quantidades negligenciáveis de ...»

Como mencionado, este regulamento determina que a rotulagem nutricional é somente obrigatória para géneros alimentícios pré-embalados. Contudo, se a título voluntário, as

entidades responsáveis pela rotulagem dos produtos alimentares assim o desejarem, a indicação destas menções em alimentos não pré-embalados pode ser efetuada, podendo limitar-se apenas ao valor energético ou, alternativamente, ao valor energético e quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal. Nesta situação, a indicação do valor energético e quantidade de nutrientes pode ser expressa somente por porção e/ou unidade de consumo.

5.2. Menções obrigatórias na rotulagem de determinadas categorias de géneros alimentícios

Todos os géneros alimentícios têm de respeitar as regras gerais de rotulagem. Existem contudo, requisitos específicos para determinadas categorias. Sendo a legislação em matéria de rotulagem alimentar bastante extensa e complexa, apenas serão desenvolvidas as categorias estudadas no âmbito deste trabalho, fazendo-se apenas uma breve referência às restantes.

a) Rotulagem de Hortofrutícolas

Devido às suas particularidades, o setor dos hortofrutícolas possui legislação específica que regula a sua classificação e comercialização, o que contribui para a lealdade e transparência do comércio e elimina dos mercados produtos de qualidade insatisfatória, não aptos a serem comercializados. Estas regras garantem ao consumidor a qualidade, consistência e segurança sanitária destes produtos.

Segundo o Despacho Normativo n.º 246/94, todos os operadores e importadores de frutas e produtos hortícolas deverão ter a si atribuído um número – o número de operador hortofrutícola - o qual deve constar em embalagens e documentos de comercialização destes produtos. A nível do comércio retalhista, o registo de operador hortofrutícola é apenas obrigatório para empresas que efetuem pré-embalados.

O Regulamento de Execução n.º 543/2011 estabelece regras de execução do Regulamento n.º 1234/2007 nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados, define as normas gerais e específicas de comercialização para frutos e produtos hortícolas, incluindo os requisitos em matéria de rotulagem (GPP, 2011). Este diploma é constituído pela norma geral, aplicável à maioria dos hortofrutícolas e por normas específicas, para dez hortofrutícolas: maçãs; citrinos; kiwis; alfaces, chicórias frisadas e escarolas; pêssegos e nectarinas; peras; morangos; pimentões; uvas de mesa e tomates. Isto é, cada um destes dez hortofrutícolas deve cumprir a norma de comercialização a si designada.

Segundo a norma geral, todos os hortofrutícolas devem apresentar o país de origem. Já as normas específicas exigem diferentes requisitos dependendo do produto em causa, tais

como a categoria, a variedade, o calibre e a cor da polpa para pêssegos e nectarinas, entre outros.

Relativamente à categoria, os produtos para os quais é exigido este requisito, podem ser classificados em:

- Categoria Extra - produto de qualidade superior, uniforme quanto à forma e aspeto, podendo apenas apresentar ligeiros defeitos superficiais.
- Categoria I – produto de boa qualidade, que pode apresentar pequenos defeitos quanto à casca e forma.
- Categoria II – produto de qualidade razoavelmente boa, que pode apresentar alguns defeitos quanto à coloração, forma, manchas e marcas.

É da responsabilidade do comerciante garantir a correta rotulagem destes produtos assim como manter a qualidade que corresponde à categoria indicada no rótulo do mesmo. Se a qualidade diminuir durante o período em que o alimento se encontra exposto para venda, deve remover-se o produto ou proceder à alteração da rotulagem do mesmo, colocando a categoria que corresponde às novas características de qualidade apresentadas pelo produto (RPA, 2011).

A identificação destes alimentos é feita pela espécie, que corresponde à denominação de venda, e pela variedade para os hortofrutícolas em que esta é exigida.

O regulamento acima referido menciona ainda outras regras que devem ser respeitadas na rotulagem de determinados produtos como por exemplo, a forma pela qual deve ser expresse o calibre (diâmetro ou peso). Facultativamente, pode também ser colocada a marca de controlo oficial e no caso de embalagens com misturas de hortofrutícolas, deve ser apresentada uma das seguintes menções: «mistura de frutas e produtos hortícolas UE»; «mistura de frutas e produtos hortícolas não-EU» ou «mistura de frutas e produtos hortícolas UE e não-UE».

Este regulamento é aplicável à maioria dos hortofrutícolas à venda aos consumidores, à exceção de produtos destinados a transformação, que devem conter uma menção com esta indicação, “destinado a transformação”.

O anexo II corresponde a um documento elaborado no âmbito deste trabalho, onde podem ser observados alguns requisitos específicos para determinados hortofrutícolas.

b) Rotulagem de Bacalhau

Sendo o bacalhau um alimento bastante consumido e apreciado no nosso país, não poderia deixar de ter alguns requisitos legais no que respeita à sua comercialização e rotulagem. Assim, o Decreto-Lei n.º 25/2005 define algumas menções que devem constar na rotulagem do produto, nomeadamente, a indicação da denominação e tipo comercial e o preço por quilograma de produto. Este diploma aplica-se ao bacalhau salgado, verde, semi-seco ou seco e às espécies afins salgadas, verdes, semi-secas ou secas; seja pré-embalado ou não.

O referido decreto-lei indica quais as denominações comerciais permitidas e os tipos comerciais existentes, fornecendo assim informação necessária à rotulagem deste produto. Aponta também quais as características que se deve ter em conta na classificação deste peixe quanto à categoria: primeira ou segunda. Relativamente à denominação comercial do bacalhau esta poderá ser bacalhau ou bacalhau do Atlântico (*Gadus morhua*); bacalhau da Gronelândia (*Gadus ogac*) ou bacalhau do Pacífico (*Gadus macrocephalus*). Quanto ao tipo comercial, o bacalhau salgado seco, dependendo do peso e categoria do mesmo, pode ser especial; graúdo; crescido; corrente; miúdo ou sortido (com várias classificações dentro deste último tipo). Relativamente à rotulagem, é legalmente exigido que a denominação de venda seja constituída pela denominação comercial e pelo tipo comercial, sendo este último requisito apenas necessário para produtos não pré-embalados ou pré-embalados constituídos por um peixe inteiro ou meio peixe ainda que cortado em postas. Para estes produtos (não pré-embalados ou pré-embalados constituídos por um peixe inteiro ou meio peixe ainda que cortado em postas), deve também ser indicado o tipo comercial e o preço por quilo de produto em letreiros junto aos mesmos. Para além destas informações, o conteúdo deste diploma esclarece também acerca do método utilizado para controlo e determinação do teor de sal e humidade (Decreto-Lei n.º 25/2005).

Em Setembro de 2012, foi realizada por países do norte da Europa uma proposta à Comissão Europeia para que seja autorizada a utilização de polifosfatos no bacalhau de salga húmida. A utilização deste aditivo no bacalhau português é desnecessária e acarreta desvantagens a nível económico, para as indústrias portuguesas, uma vez que leva ao prolongamento do processo de secagem deste produto. Além disso, as propriedades organoléticas do peixe podem ser alteradas. Portugal pediu que haja uma exceção na legislação que permita a comercialização do bacalhau de acordo com a cura tradicional nacional. Em resposta, foram propostas algumas medidas, entre as quais se destaca a obrigatoriedade de rotular o bacalhau que contém este aditivo com esta informação e possibilitar também, para os produtos que não contenham polifosfatos, essa indicação. Esta medida pretende salvaguardar os interesses dos consumidores (Neves, 2013).

c) Rotulagem de carne de bovino

A rotulagem da carne de bovino engloba dois regimes, o regime obrigatório e o regime facultativo. O regime obrigatório da rotulagem da carne de bovino deve ser realizado a todos os níveis de comercialização e visa garantir a sua máxima transparência. Tem como objetivo principal garantir a rastreabilidade mas também informar o consumidor acerca da origem do produto (GPPAA, n.d.). Desta maneira, a carne de bovino terá de fornecer algumas informações acerca do animal que deu origem ao produto, como sejam o número de identificação do animal, país(es) de nascimento, engorda e abate; números de aprovação e país(es) do matadouro e sala de desmancha em que o animal foi abatido e desmanchado,

respetivamente. A indicação dos países e números de aprovação do matadouro e sala de desmancha deve ser feita através das menções «Abatido em» e «Desmancha em», respetivamente. Se a carne de bovino derivar de animais nascidos, criados e abatidos no mesmo país, a menção «Origem», com o nome do país, substitui a indicação dos países de nascimento, engorda e abate. Facultativamente, esta informação pode acompanhar-se do símbolo do país.

De acordo com o Regulamento n.º 1760/2000, que estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, a carne picada de bovino deve fornecer a indicação do local onde foi produzida através da menção “produzida em” acompanhada do nome do país e «origem» quando o país em questão não seja aquele onde ocorreu a preparação da carne. Deve também indicar o país onde foi abatido o animal que deu origem à carne. Voluntariamente, os operadores podem indicar na rotulagem da carne picada todas as outras menções obrigatórias para a carne de bovino, adicionando ainda a data de produção. Estes requisitos aplicam-se também à carne picada resultante da mistura de carne de várias espécies, quando a percentagem de carne de bovino é superior a 50%.

Nas situações em que a carne de bovino é importada de países terceiros e não estão disponíveis todas as informações obrigatórias, a rotulagem da mesma deve conter as seguintes menções: «origem: não-CE» e «local de abate» seguido pelo nome do país onde o animal foi abatido (Regulamento n.º 1760/2000).

O rótulo onde são inscritas todas estas informações deve ser inviolável, impermeável e resistente e o material de que é feito deve respeitar as regras de higiene, não pode alterar as características organoléticas da carne nem transmitir-lhe substâncias nocivas. O rótulo deve ser colocado diretamente sobre a carne ou embalagem que a envolve e, no caso das carcaças, deve ser colocado na face externa de cada um dos quartos. Nos locais de venda de carne não pré-embalada para o consumidor final, as informações de rotulagem podem ser indicadas num rótulo, no expositor junto das peças da respetiva carne, ou num letreiro, quando toda a carne exposta para venda num determinado período de tempo tiver o mesmo rótulo.

Na carne em circulação destinada a ser fornecida a restaurantes, hotéis, hospitais, cantinas e similares, as menções de rotulagem obrigatórias podem apenas constar nos documentos que a acompanham.

Os operadores alimentares podem fornecer mais informação acerca da carne que comercializam mas têm de respeitar os requisitos do regime facultativo de rotulagem da carne de bovino, segundo o qual devem apresentar à autoridade competente, um caderno de especificações com todas as informações que desejam colocar no rótulo. Estas regras pretendem assegurar que a veracidade das informações voluntariamente dispostas na rotulagem de carne de bovino é controlada.

5.2.1. Outras Categorias de géneros alimentícios

a) Ovos

Os requisitos exigidos relativamente à rotulagem dos ovos são descritos no Regulamento n.º 589/2008 que estabelece as regras de execução do Regulamento n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização dos ovos, e estão dependentes da categoria dos mesmos.

Assim, para os ovos pré-embalados de categoria A são necessárias as seguintes informações: código do produtor e esclarecimento acerca do significado desse código; código do centro de embalagem; categoria de qualidade, neste caso «A»; categoria de peso (S, M, L ou XL); DDM, que não pode exceder os 28 dias após postura; modo de criação, conforme as regras estabelecidas no mesmo regulamento, e ainda uma menção aconselhando os consumidores a conservarem os ovos em refrigeração, após a compra.

Já os ovos pré-embalados de categoria B devem indicar, no seu rótulo: código do produtor e/ou outra indicação; código do centro de embalagem; categoria de qualidade, neste caso «B»; e data de embalagem.

No caso dos ovos avulso, as menções obrigatórias de rotulagem são: categoria de qualidade; categoria de peso; modo de criação; DDM; código do produtor e esclarecimento acerca do significado do mesmo.

Este regulamento estabelece também as regras a obedecer para a utilização de determinadas menções como por exemplo «Ovos lavados» ou menções relativas ao modo de alimentação das galinhas poedeiras (Regulamento n.º 1234/2007).

b) Produtos da pesca

As menções de rotulagem obrigatórias aplicáveis aos produtos da pesca e aquicultura, comercializados no território nacional, quando para venda a retalho ao consumidor final são a denominação comercial da espécie, o método de produção e zona de captura (Decreto-Lei n.º 243/2003).

Além disso, junto aos produtos não embalados devem existir informações como denominação comercial, forma de apresentação, estado físico do produto, lote e identificação do operador que o atribuiu, sendo que produtos de lotes diferentes não podem ser misturados quando expostos para venda. Os dois últimos requisitos (lote e identificação do operador que o atribuiu) não são aplicáveis a animais vivos, frescos e refrigerados (Decretos-lei n.º. 134/2002 e 243/2003).

O Regulamento n.º 2065/2001 que estabelece regras de execução do Regulamento n.º. 104/2000 no respeitante à informação do consumidor no setor dos produtos da pesca e da aquicultura, estabelece regras adicionais no que se refere à rotulagem destes géneros alimentícios. Assim, a denominação comercial da espécie tem de respeitar as regras aí

dispostas. No caso de Portugal, as denominações comerciais autorizadas estão descritas na Portaria n.º 587/2006.

O método de produção deve ser indicado através de uma das seguintes menções: «capturado no mar», «capturado em água doce» ou «de aquicultura», conforme apropriado (Regulamento n.º 2065/2001).

Quanto à zona de captura, a sua indicação deve ser feita, no caso de produtos pescados no mar, segundo o disposto no anexo do regulamento citado e, no caso de produtos pescados em água doce ou de aquicultura, através da menção do Estado-Membro ou país terceiro de origem ou no qual ocorreu a fase de desenvolvimento final do produto, respetivamente (Regulamento n.º 2065/2001; Decreto-Lei n.º 243/2003).

A rotulagem dos produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados é ainda regulada pelo Decreto-lei n.º 37/2004. De acordo com este diploma, no caso dos produtos da pesca e aquicultura descongelados, a denominação de venda deve incluir o termo «Descongelado» e na rotulagem devem mencionar «Não recongelar». Além disso, nos produtos não vidrados, congelados, pré-embalados, e ultracongelados contidos em embalagens não transparentes ou que não permitam visualizar o seu conteúdo, a menção «Sem adição de água de vidragem» deve constar da rotulagem (Decreto-Lei n.º 37/2004).

Ainda segundo o mesmo diploma, nos locais de venda de produtos congelados não pré-embalados devem constar, junto dos mesmos, as seguintes informações: «peso líquido escurrido por quilo de peso líquido» e «preço por quilo de peso líquido escurrido» ou «preço por quilo de peso líquido», consoante a venda ao público do produto seja feita pelo peso líquido escurrido ou pelo peso líquido, respetivamente.

c) Águas minerais

O Decreto-Lei n.º 156/98 e respetivas alterações descreve as várias denominações de venda que devem ser utilizadas na rotulagem de águas minerais, que diferem sobretudo devido à constituição das mesmas. Este documento obriga também a outros requisitos específicos na rotulagem destes géneros alimentícios como composição analítica; nome da captação e o local da exploração e informações sobre determinados tratamentos, caso a água tenha sido sujeita aos mesmos.

Este diploma legal obriga a que, sempre que o rótulo de águas minerais naturais indicar uma designação comercial diferente do nome da captação ou do local de exploração, pelo menos um destes últimos seja referido, estando definida a dimensão mínima dos caracteres. Além disso, proíbe a utilização de certas alegações que atribuam às águas minerais naturais características que elas não possuam ou propriedades de prevenção, de tratamento ou de cura de doença humana.

d) Leite e produtos lácteos

Deve constar da rotulagem destes produtos as seguintes menções, quando apropriadas: «Leite cru» ou «Feito com leite cru» (Regulamento n.º 853/2004).

Segundo a Portaria n.º 742/92 os leites fermentados e iogurtes fermentados podem ser classificados quanto à sua composição, tipo e matéria gorda e são estabelecidas nesta norma, para além das respetivas denominações de venda, as regras de rotulagem para estes critérios, que devem constar nos rótulos. Por exemplo, quanto à composição, o iogurte aromatizado pode ser iogurte aromatizado ou iogurte aromatizado com pedaços de fruta, sendo que quando for composto por apenas uma espécie, a palavra fruta deve ser substituída pelo nome da respetiva fruta.

Este diploma designa ainda as matérias-primas a serem utilizadas como ingredientes para cada um destes produtos, forma de conservação e acondicionamento.

A rotulagem de leites desidratados é descrita no Decreto-Lei n.º 7/2009.

e) Pão

A Portaria n.º 425/98 estabelece que a denominação de venda dos diferentes tipos de pão será a correspondente à farinha utilizada no seu fabrico, por exemplo, «pão de trigo» ou «pão integral de trigo», à exceção do pão especial que poderá incluir a referência ao ingrediente específico, por exemplo «pão de leite».

Nos estabelecimentos de fabrico e venda de pão não é permitida a utilização da menção «caseiro» (Portaria 425/98). A mesma portaria torna obrigatória a existência, nos locais de venda de pão de uma tabela da qual constem, para o pão aí comercializado, indicações como denominação de venda, as expressões tradicionais, regionais ou referentes ao seu formato, quando utilizadas, e o preço por quilograma.

Segundo a Lei n.º 75/2009, o pão pré-embalado deve informar no rótulo, em caracteres bem visíveis e de fácil leitura, acerca da quantidade absoluta e relativa de sal, por percentagem do produto e por porção/dose.

f) Produtos ultracongelados

De acordo com o Decreto-lei n.º 251/91 nas embalagens de produtos alimentares ultracongelados destinados ao consumidor final ou consumidores coletivos deve constar a denominação de venda acompanhada da menção «ultracongelado», a identificação do lote precedida com a letra «L», a DDM acompanhada do período de armazenamento e temperatura e/ou equipamento de conservação e a expressão «Não voltar a congelar». Caso os produtos não se destinem a essas entidades, os dois últimos requisitos não são necessários, sendo contudo exigida a quantidade líquida expressa em quilograma ou grama

e o nome, firma ou denominação social e morada do produtor, armazenista, retalhista ou afins.

5.3. Outras menções obrigatórias

a) Aditivos alimentares

Um aditivo alimentar é “qualquer substância não consumida habitualmente como género alimentício em si mesma e habitualmente não utilizada como ingrediente característico dos géneros alimentícios, com ou sem valor nutritivo, e cuja adição intencional aos géneros alimentícios, com um objectivo tecnológico na fase de fabrico, transformação, preparação, tratamento, embalagem, transporte ou armazenagem, tenha por efeito, ou possa legitimamente considerar-se como tendo por efeito, que ela própria ou os seus derivados se tornem directa ou indirectamente um componente desses géneros alimentícios” (Regulamento n.º 1333/2008). Os aditivos alimentares desempenham diversas funções nos géneros alimentícios, tais como intensificação do sabor e da durabilidade de conservação e são sujeitos a revisões periódicas para comprovar a sua segurança. O Regulamento n.º 1333/2008 relativo aos aditivos alimentares contém listas com os aditivos alimentares autorizados na UE e as suas condições de utilização nos géneros alimentícios, assim como regras para a sua rotulagem.

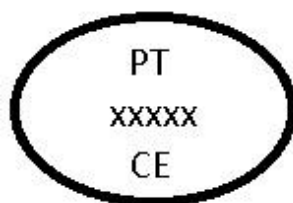
Na rotulagem de géneros alimentícios todos os aditivos devem ser claramente mencionados na lista de ingredientes, pela respetiva função química, seguida do nome específico ou do número CE (ASAE, 2009). Para aditivos alimentares destinados à venda ao consumidor final, a rotulagem deve também incluir uma das seguintes menções: «para alimentos», «utilização limitada em alimentos» ou outra mais específica. No caso de edulcorantes de mesa, devem conter a menção «edulcorantes à base de» com os nomes dos edulcorantes utilizados (Regulamento n.º 1333/2008).

Tem sido sugerido, ao longo dos últimos anos, que determinados corantes alimentares agregados ao conservante benzoato de sódio causariam efeitos comportamentais em crianças, resultando em hiperatividade e outros problemas associados (EFSA, 2008). Apesar de a situação ser deveras preocupante, os estudos realizados foram inconclusivos e geraram alguma controvérsia (EUFIC, 2007; ASAE, 2009). Assim, estes corantes continuam a ser permitidos nos géneros alimentícios, porém, com a obrigatoriedade de ser indicada na sua rotulagem, a menção: “nome ou número E do(s) corante(s): pode causar efeitos negativos na atividade e na atenção das crianças”. Este requisito integra os corantes: E102, E104, E110, E122, E124 e E129 (Regulamento n.º 1333/2008).

b) Marca de salubridade comunitária

Segundo o Regulamento n.º 853/2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal e o Regulamento n.º 854/2004 que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, a marca de salubridade (Figura 1) é obrigatória na rotulagem de géneros alimentícios de origem animal, à exceção dos ovos, cuja marcação é normalizada pelo Regulamento n.º 1234/2007 que respeita às normas de comercialização dos ovos. Esta menção é constituída por três siglas: o nome ou o código internacional do país de origem da empresa produtora ou acondicionadora, o código da unidade industrial que fabrica o produto e a sigla “CE” quando o estabelecimento se situa na Comunidade Europeia (FCNAUP, 2002).

Figura 1: Marca de salubridade comunitária.



c) Produtos geneticamente modificados

Entende-se por organismo geneticamente modificado (OGM) “qualquer organismo, com excepção do ser humano, cujo material genético tenha sido modificado de uma forma que não ocorre naturalmente por meio de cruzamentos e/ou de recombinação natural” (Directiva 2001/18/CE). A presença desta menção na rotulagem de géneros alimentícios é obrigatória em produtos que tenham um teor de OGM superior a 0,9%. Todas as substâncias com origem em OGM têm de ser mencionadas na lista de ingredientes mediante a menção “geneticamente modificado” (Regulamento n.º 1830/2003; DG SANCO, 2007). Atualmente, os OGM mais frequentes são plantas, tais como o milho, a soja, a beterraba, a batata ou o algodão.

d) Ponto verde

Este símbolo indica que o fabricante, embalador ou distribuidor do produto alimentar contribui financeiramente num sistema de recolha seletiva para que as embalagens sejam recolhidas, separadas e recicladas ou incineradas contribuindo deste modo para um melhor ambiente (FCNAUP, 2002).

A utilização deste símbolo (Figura 2) é obrigatória nas embalagens primárias, mas facultativa nas embalagens secundárias e terciárias. Contudo, só poderá ser usado pelas

empresas que assinem contrato com a Sociedade Ponto Verde, sendo esta responsável pela valorização das embalagens depois de usadas (Portal Ponto Verde, 2012).

Associados ao símbolo de adesão à sociedade Ponto Verde podem surgir outros símbolos de reciclagem (Figura 3). Estes símbolos pretendem informar o consumidor onde devem ser colocadas as embalagens alimentares depois de utilizadas, facilitando assim a recolha de resíduos.

Figura 2: Símbolo de adesão à sociedade ponto verde.



Figura 3: Símbolos dos ecopontos.



5.4. Menções facultativas na rotulagem de géneros alimentícios

As menções facultativas de rotulagem são aplicadas pelos operadores sempre que estes desejem adicionar qualquer informação para além da exigida por lei.

a) Rotulagem facultativa

A rotulagem facultativa pode ser aplicada sempre que um operador pretenda incluir qualquer informação na rotulagem do produto, para além da exigida pela rotulagem obrigatória (DGADR, 2012). A rotulagem facultativa de carne e produtos à base de carne de bovino, carne de suíno e ovos em Portugal deve ser aprovada pelo Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território, com o símbolo (Figura 4) da respetiva aprovação (Despacho Normativo n.º 30/2000; GPP, n.d., c)).

Figura 4: Símbolo de aprovação da rotulagem facultativa pelo Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território.



b) Produtos biológicos

A utilização da menção “biológico” no rótulo do produto, e respetivo símbolo, é regulada rigorosamente pela legislação da UE, nomeadamente pelo Regulamento n.º 834/2007 relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos. Apenas é permitida enquanto referência a métodos específicos de produção de alimentos que respeitam padrões elevados em matéria de protecção do ambiente e bem-estar dos animais. O logótipo europeu (Figura 5) só pode ser utilizado pelos produtores que cumpram as condições exigidas pelo referido diploma (DG SANCO, 2007). No mesmo campo visual do referido logótipo, deve ser indicado o local onde foram produzidas as matérias-primas agrícolas que constituem o produto através das menções: «Agricultura União Europeia»; «Agricultura não União Europeia» ou «Agricultura União Europeia/não União Europeia». Estas menções podem ser substituídas ou completadas pelo nome do país, desde que todas as matérias-primas do produto em questão derivem do mesmo (Regulamento n.º 834/2007).

Figura 5: Símbolo comunitário relativo a produtos biológicos.



A Rotulagem de produtos biológicos deve ser facilmente visível na embalagem e fazer referência ao organismo de controlo que certifica o produto em causa (Regulamento n.º 834/2007).

c) Especialidade Tradicional Garantida (ETG), Denominação de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP)

A EGT é aplicável a qualquer produto agrícola ou género alimentício tradicional registado como tal e beneficia do reconhecimento da sua especificidade pela Comunidade. Só os produtores que respeitam o caderno de especificações podem indicar tratar-se de uma EGT na rotulagem, na publicidade ou nos documentos relativos a um produto agrícola ou a um género alimentício. Um produto sob esta denominação deve ser rotulado (Figura 6) com a menção «Especialidade Tradicional Garantida», juntamente com o respetivo símbolo comunitário (Regulamento n.º 509/2006).

Figura 6: Símbolos relativos à DOP, IGP e ETG, respetivamente.



A menção «denominação de origem» designa o nome de um determinado local, região ou, em casos excepcionais, de um país, e serve para designar um produto agrícola ou um género alimentício originário desse local, região ou país, cuja produção, transformação e elaboração ocorrem dentro da área geográfica definida e cuja qualidade e características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico definido, incluindo os fatores naturais e humanos, de acordo com o Regulamento n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

O mesmo regulamento define «indicação geográfica» como o nome de um determinado local, região ou, em casos excepcionais, um país, e designa um produto agrícola ou um género alimentício originário dessa região, local ou país, e “que possui determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser atribuídas a essa origem geográfica, e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada”.

Estas menções ou os símbolos comunitários a elas associados devem ser colocados nos rótulos dos géneros alimentícios produzidos na Comunidade e que são comercializados sob uma denominação registada de acordo as regras exigidas pelas normas que regulam estes produtos (Regulamento n.º 510/2006).

d) Alegações nutricionais e de saúde

De acordo com o Regulamento n.º1924/2006 relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos e respetiva alteração, uma alegação nutricional é uma alegação que declare ou sugira que um alimento possui propriedades nutricionais benéficas particulares, por fornecer, fornecer com valor reduzido ou aumentado ou não fornecer energia, ou por conter, conter em proporção reduzida ou aumentada, ou não conter, determinados nutrientes ou substâncias. Já uma alegação de saúde é qualquer alegação que declare ou sugira a existência de uma relação entre o alimento ou os seus constituintes e a saúde (Regulamento n.º 1924/2006). Os consumidores confiam e selecionam a compra de produtos alimentares através destas menções, considerando-as mais simples do que a leitura da rotulagem nutricional, o que torna extremamente importante a sua regulamentação (BEUC, 2005). Por este motivo, este regulamento estabelece regras destinadas a garantir que quaisquer alegações relativas aos valores nutricionais e de saúde nas embalagens de alimentos sejam exatas e baseadas em factos científicos. Alegações como «Baixo teor de matérias gordas» ou «Rico em fibras» têm de cumprir definições harmonizadas, para que o seu significado seja igual em todos os países da UE (DG SANCO, 2007).

e) Código de barras

O código de barras é uma representação de dados numéricos ou alfanuméricos através de um conjunto de barras pretas e brancas intercaladas e treze dígitos. Através da leitura ótica desta barra por um *scanner*, é possível identificar o respetivo produto e obter diversas informações sobre o mesmo. É uma ferramenta bastante útil para o produtor, distribuidor ou vendedor pois permite melhor controlo sobre os *stocks*, possibilitando melhor gestão de produtos e controlo da qualidade. Também importante é o papel que o código de barras tem na Rastreabilidade, uma vez que muitas vezes incorpora o lote do alimento. O sistema do código de barras permite, por exemplo, limitar de forma automática a venda de produtos com a vida útil expirada ou lotes que tenham sido objeto de restrição à comercialização (Guimarães, 2012). Assim, o código de barras, apesar de não fornecer qualquer informação ao consumidor, poderá transmitir-lhe uma maior segurança e fiabilidade acerca dos produtos que adquire e auxilia o operador do setor alimentar.

f) Semáforo nutricional

O semáforo nutricional é um sistema gráfico que facilita a comparação e escolha de alimentos pelos consumidores. Este sistema foi desenvolvido pela *Food Standards Agency* (FSA), com o objetivo de promover hábitos de alimentação mais saudáveis e diminuir a obesidade infantil. Neste sistema, são atribuídas as cores verde, laranja e vermelho a quatro nutrientes: gordura, gordura saturada, açúcar e sal, tendo em conta a dose de alimento. Desta maneira, se o nutriente estiver em baixa quantidade no alimento, é representado a

verde; se estiver em média quantidade é laranja e caso esteja em elevada concentração será vermelho. As calorias são dadas pela cor cinzenta. Os limites assumidos para as cores verde e laranja são determinadas pelo Regulamento n.º 1924/2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos, ao passo que os da cor vermelha são baseados nas recomendações dadas pelo *Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy* (COMA) e *Scientific Advisory Committee on Nutrition* (SACN). As informações, quando dadas por porção, devem ser baseadas em doses verdadeiras e a quantidade que representa a referida porção deve ser indicada na embalagem. Os consumidores consideram que este sistema é mais importante em alimentos processados, nos quais é mais difícil determinar o conteúdo nutricional, tais como sanduíches, hambúrgueres, refeições pronto a comer, salsichas, pizzas, tartes, quiches e cereais de pequeno-almoço (FSA, 2007).

g) Símbolo para materiais em contacto com os géneros alimentícios

Quando um género alimentício entra em contacto com materiais, verifica-se uma interação entre eles, havendo a possibilidade de substâncias provenientes desse material, por vezes eventualmente nocivas para a saúde humana, migrarem para o alimento (GPP, n.d., a)). O Regulamento n.º 1935/2004 estabelece regras relativas aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos, incluindo as relativas à sua rotulagem. De acordo com este diploma, a comercialização destes objetos devem acompanhar-se da menção “próprio para alimentos” ou do símbolo correspondente (Figura 7), sendo estes dispensáveis quando for evidente que o objeto se destina a contactar com alimentos (Regulamento n.º 1935/2004).

Figura 7: Símbolo para materiais em contacto com os géneros alimentícios.



6. O consumidor face à rotulagem de géneros alimentícios

Ao longo do tempo assistiu-se a uma modificação da sociedade que sendo anteriormente rural, passou a ser maioritariamente urbana. Este facto faz com que, atualmente, a maioria das pessoas não contactem com o ciclo de produção primária, o que provoca um desconhecimento quanto à origem, natureza e inocuidade dos alimentos. Outros aspetos caracterizam a sociedade moderna como o aumento do sedentarismo e o tempo reduzido destinado à confeção de alimentos (FIPA, 2002).

A rotulagem de géneros alimentícios tem assim um importante papel na escolha de produtos alimentares e desperta, cada vez mais, o interesse da população.

A embalagem de géneros alimentícios e a rotulagem por ela veiculada é um dos principais fatores que determina a decisão de aquisição de bens alimentícios no ponto de venda (DG SANCO, 2005; EFSA, 2006; Estiri et al., 2010).

O consumidor europeu procura agora informações mais completas, verdadeiras e esclarecedoras quanto à natureza, origem e composição dos produtos que consome (Cunha & Moura, 2008). A busca de informação aumenta quando o consumidor procura um produto específico ou quando está indeciso entre a compra de dois produtos diferentes (Estiri et al., 2010).

A maioria dos consumidores tem em conta vários elementos na compra de um produto alimentar, sendo que os mais importantes serão o preço, o sabor, o valor nutricional, o prazo de validade e a marca do produto (BEUC, 2005; Barnett et al., 2011). Por outro lado, a leitura da rotulagem pode ser influenciada por fatores como pressão, ausência de tempo disponível por parte do consumidor ao adquirir produtos e ainda falta de interesse (Grunert & Wills, 2007; Lusa, 2007; FLABEL, 2012).

Apesar de muitos consumidores procederem à leitura do rótulo, seja no momento da compra ou mais tarde, muitos deles admitem haver alguns elementos dos mesmos que consideram confusos, nomeadamente o uso de termos científicos relativos a ingredientes e nutrientes. Grande parte dos consumidores considera a lista de ingredientes difícil de localizar e a dimensão dos caracteres utilizados muito pequena (BEUC, 2005; FSAI, 2009). A utilização excessiva de siglas e propaganda comercial, assim como a falta de legibilidade também são queixas comuns (BEUC, 2005; DG SANCO, 2005; Marins et. al., 2008).

O consumidor demonstra, de forma geral, um elevado interesse quanto à informação transmitida pela rotulagem nutricional e associa-a com a saúde (BEUC, 2005; DG SANCO, 2006; Grunert & Wills, 2007). Contudo, estudos práticos levam à conclusão de que esta informação não é utilizada (BEUC, 2005; DG SANCO, 2006). Esta situação pode ser devida ao facto de muitos indivíduos considerarem a informação contida na rotulagem nutricional confusa, consequência da falta de conhecimento nesta matéria. Na verdade, o consumidor é bastante mais persuadido por alegações nutricionais do que pela rotulagem nutricional em si (BEUC, 2005). É também interessante referir que Portugal apresenta, quando comparado

com outros países da Europa, as taxas mais elevadas relativamente ao interesse demonstrado na leitura da rotulagem nutricional (Grunert & Wills, 2007).

Em suma, o consumidor europeu admite ter bastantes dúvidas relativamente à rotulagem nutricional e gostava de ser melhor esclarecido. De uma forma geral, reconhece a importância da mesma mas tem alguma dificuldade em interpretá-la (BEUC, 2005).

Em conclusão, desde há algum tempo que se sente a necessidade de melhorar os rótulos de géneros alimentícios, o que poderá ser colmatado pelo novo regulamento de rotulagem alimentar. Contudo, há também alguma urgência na educação do consumidor relativamente à rotulagem geral de alimentos e mais especificamente, à rotulagem nutricional, para que este possa fazer decisões de compra mais informadas (FSAI, 2009).

IV. Material e métodos

1. Caraterização do estabelecimento objeto de estudo

O estabelecimento objeto de estudo localiza-se no concelho de Lisboa e trata-se de um pequeno supermercado com cerca de 30 trabalhadores, com venda de produtos, alimentares e não alimentares, ao consumidor final.

O local onde se procede à exposição de produtos ao cliente é dividido em vários espaços: zonas de autosserviço, onde são expostos produtos alimentares e não alimentares variados; e zonas de serviço efetuado pelos funcionários, nomeadamente zona de queijos, charcutaria, pronto a comer (inclui refeições prontas e produtos de pastelaria e panificação) e talho.

A maior parte dos géneros comercializados não sofre qualquer transformação neste estabelecimento, sendo os produtos vendidos no formato em que foram adquiridos. No entanto, alguns produtos, particularmente nos setores do pronto-a-comer e do talho, são preparados e/ou confeccionados nas instalações do estabelecimento; já outros sofrem apenas corte e embalagem.

De um modo geral, os produtos alimentares preparados e embalados pelo próprio estabelecimento não estão expostos nas zonas de autosserviço. Faz-se exceção das zonas de autosserviço de hortofrutícolas e bacalhau, em que se encontram também expostos para venda produtos previamente preparados e embalados no estabelecimento.

Assim, verifica-se a necessidade de criar rótulos para todos os produtos embalados ou reembalados nas instalações, assim como proceder à rotulagem de alimentos vendidos avulso, em letreiros colocados junto aos mesmos; sendo que os restantes produtos mantêm a rotulagem dos respetivos fornecedores.

2. Caraterização da amostra

O objetivo principal deste trabalho foi avaliar o grau de conformidade de géneros alimentícios em matéria de rotulagem mas também proceder à correção da mesma, assim como estabelecer medidas corretivas que permitam evitar futuros erros no sistema de rotulagem da empresa. Assim, os produtos selecionados para elaboração deste estudo foram produtos cuja rotulagem final é realizada pelo próprio estabelecimento.

Ao todo foram analisados 572 produtos alimentares, distribuídos pelos seis setores referidos (zona de venda de bacalhau, hortofrutícolas, queijos, charcutaria, pronto-a-comer e talho), dos quais 163 são confeccionados no estabelecimento.

Considerou-se também a forma de apresentação dos produtos, sendo este um fator que, à luz da legislação em vigor, determina os respetivos requisitos de rotulagem. Na Tabela 3 apresenta-se a distribuição dos produtos analisados pelos diferentes setores e pela sua forma de apresentação.

Tabela 3: Distribuição dos produtos analisados de acordo com os setores a que pertencem e com a sua forma de apresentação.

Setor	Forma de apresentação			Total
	Pré-embalados para venda imediata	Pré-embalados	Avulso ou embalados a pedido do consumidor	
Hortofrutícolas	5	4	99	108
Queijos	0	37	1	38
Charcutaria	0	13	30	43
Pronto-a-comer	9	29	216	254
Talho	0	2	122	124
Bacalhau	0	4	1	5
Total	14	89	469	572

No setor dos hortofrutícolas, a maioria dos produtos analisados são vendidos avulso, embora existam também alguns que são preparados e embalados no estabelecimento. No setor dos queijos, apenas um produto é fatiado e embalado a pedido do consumidor; todos os outros são pré-embalados, ou seja, embalados antes da exposição para venda. A maioria dos queijos pré-embalados é cortada em porções menores e reembalada no próprio estabelecimento. Na charcutaria, existem 30 produtos que são embalados a pedido do consumidor e 13 que se encontram pré-embalados, sendo a maioria destes últimos reembalados no estabelecimento, apenas por questão de alteração de quantidades da unidade de venda. Quanto ao setor do pronto-a-comer, a maior parte dos produtos são embalados a pedido do consumidor e consistem em pratos do dia e produtos de pastelaria e panificação, embora existam também produtos de pastelaria com outras formas de apresentação. O setor do talho contém apenas 2 produtos pré-embalados, sendo os restantes embalados a pedido do consumidor. Os géneros alimentícios vendidos neste setor consistem em carnes refrigeradas de aves, coelho, suíno, bovino e ovino e preparados de carne. Já o setor do bacalhau é constituído por bacalhau não pré-embalado e bacalhau pré-embalado, este último vendido de diversas formas: lombos, caras, línguas, desfiado. O reembalamento destes produtos é realizado no estabelecimento.

Para todos os produtos pré-embalados, para venda imediata ou não, foi verificada a informação disposta no rótulo e, para produtos não pré-embalados, a rotulagem colocada nos letreiros junto aos produtos e no rótulo.

Nem todos os produtos analisados nos setores dos hortofrutícolas, pronto-a-comer e talho se encontravam expostos, durante o período em que este trabalho foi realizado, devido à sua sazonalidade. Ainda assim, foi também efetuada a avaliação de conformidade do rótulo dos produtos por consulta dos mesmos em formato eletrónico.

Para avaliação do grau de conformidade relativamente à rotulagem destes géneros alimentícios, procedeu-se à pesquisa de documentos legais, nacionais e europeus, existentes sobre esta matéria e posteriormente ao seu estudo. Esta pesquisa foi realizada digitalmente, através da Internet. A legislação nacional foi consultada no “Diário da República”, jornal oficial da República Portuguesa; já as normas europeias foram encontradas na página “Euro-Lex”, que dá acesso aos diplomas da União Europeia.

3. Levantamento de não conformidades

Após pesquisa da legislação em vigor em matéria de rotulagem, sua leitura e interpretação, foi elaborada uma lista de verificação específica para a obtenção de dados a trabalhar neste estudo. No Anexo III, apresenta-se a lista de verificação criada. Na criação desta lista, apenas foram considerados os requisitos legais aplicáveis à amostra de produtos selecionados. A título de exemplo, foi excluído o requisito que se refere ao título alcoométrico volúmico de bebidas, uma vez que nenhuma bebida fazia parte da amostra.

A lista foi organizada da seguinte forma: a primeira parte é constituída por requisitos definidos em diferentes diplomas da legislação em vigor; na segunda parte, referem-se os novos requisitos criados pelo Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios. Para cada requisito, é possível uma de três respostas: conforme, não conforme e não aplicável.

A lista de verificação conta também com um cabeçalho, constituído por campos que permitem identificar o produto analisado quanto à sua natureza, forma de apresentação e setor a que pertence. É ainda possível atribuir um número de identificação ao produto e a data em que este foi analisado.

Deste modo, os produtos foram individualmente avaliados quanto ao grau de conformidade, com o auxílio da lista de verificação criada.

4. Processamento dos dados

Após a recolha dos dados, procedeu-se à sua introdução, tratamento e análise no *software Microsoft Excel 2003*.

O tratamento dos dados consistiu na análise quantitativa das respostas obtidas para cada requisito. Foram calculadas as frequências absolutas e relativas de não conformidade para

cada requisito e para cada setor de géneros alimentícios. Efetuou-se depois a representação gráfica do estudo.

Há que ter em consideração que o número de não-conformidades de cada requisito foi calculado tendo em conta o número de produtos para os quais o mesmo era aplicável, à luz da legislação consultada. Assim, sempre que o requisito não fosse aplicável a um produto, a resposta obtida foi “não aplicável”, não sendo estas respostas utilizadas para a realização dos cálculos.

A partir dos resultados obtidos foi possível avaliar o grau de conformidade da rotulagem de determinados produtos alimentares no estabelecimento, de acordo com a legislação em vigor e a que entrará em vigor futuramente, e proceder à sua correção.

5. Implementação de correções e ações corretivas

Após avaliação das não conformidades relativamente à rotulagem dos géneros alimentícios do estabelecimento, procedeu-se à correção das mesmas.

Nalguns casos, foi necessário consultar as fichas técnicas dos produtos, já que permitem identificar e caracterizar o género alimentício e contêm as informações necessárias para a sua rotulagem. Para géneros alimentícios não transformados na unidade, foram utilizadas as fichas técnicas fornecidas pelos fornecedores; para géneros alimentícios confeccionados no estabelecimento, foram utilizadas as fichas técnicas de produto final do mesmo. Muitas destas fichas encontravam-se incompletas e foi por isso necessário averiguar algumas informações, de modo a obter a rotulagem completa de todos os produtos analisados. Esta informação foi transmitida pela Cozinha do estabelecimento, tendo esta fornecido, para todos os géneros alimentícios confeccionados, as informações em falta.

Após preenchimento e verificação das fichas técnicas, foi elaborado um documento com todas as informações que deveriam constar na rotulagem de cada produto, para os seguintes setores: queijos, charcutaria, talho, pronto-a-comer e bacalhau.

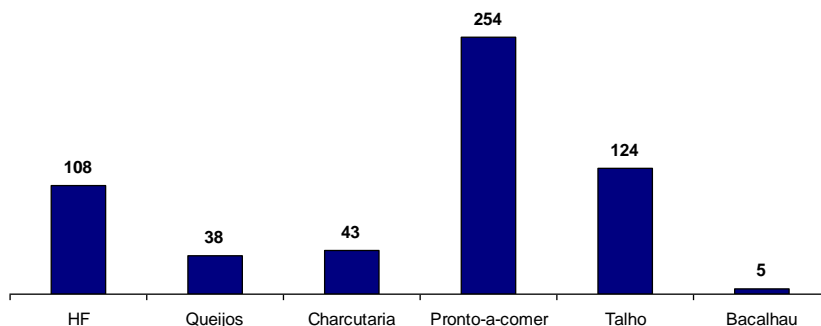
Foram instauradas duas medidas corretivas: realização de uma ação de formação com a respetiva apresentação de *Microsoft PowerPoint* e elaboração de uma instrução de trabalho sobre a rotulagem de hortofrutícolas, disponibilizada aos funcionários do setor.

V. Resultados e discussão

1. Avaliação do grau de conformidade da totalidade da amostra

Como é possível observar no Gráfico 1, a maior parte (44,4%) dos 572 produtos verificados pertence ao setor do pronto-a-comer, sendo que as áreas do talho e dos hortofrutícolas também se encontram bem representadas, com 21,7 e 18,9% respetivamente.

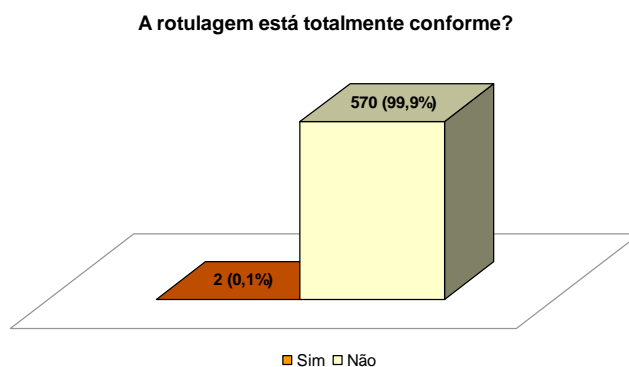
Gráfico 1: Distribuição dos produtos alimentares por setor.



Tendo em conta a totalidade dos géneros alimentícios verificados, observou-se que apenas 2 produtos, nomeadamente hambúrgueres de vaca e bacalhau vendido avulso, se apresentavam totalmente conformes relativamente à sua rotulagem, o que representa uma frequência relativa de 0,9% (Gráfico 2).

Assim, é demonstrado que a rotulagem da maioria dos géneros alimentícios da empresa se encontra em não conformidade com a legislação. Esta situação deve ser retificada o mais rapidamente, para que seja possível fornecer ao consumidor informações completas e esclarecedoras, mas também pelas suas implicações legais.

Gráfico 2: Grau de conformidade do total da amostra.



É difícil avaliar qual o setor com o maior número de não conformidades pois todos eles apresentam taxas de não conformidade de 100,0% à exceção do setor do talho e do

bacalhau, aos quais pertencem os dois produtos totalmente conformes. Constatou-se a ausência de não conformidades para os setores do bacalhau e hortofrutícolas, relativamente à nova legislação pois não existem nela novos requisitos aplicáveis a estes grupos de produtos.

O número de não conformidades nos setores do talho e dos queijos sobe ligeiramente quando analisados segundo a nova legislação. Esta situação pode ser explicada pelo facto de existirem, no setor dos queijos, bastantes produtos pré-embalados para os quais passa a ser exigida a declaração nutricional e, no setor do talho, existirem carnes frescas de suíno, ovino, caprino e algumas aves, cuja rotulagem deve apresentar o país de origem segundo a nova legislação.

2. Avaliação do grau de conformidade por setor

2.1. Legislação em vigor

a) Hortofrutícolas

Nesta seção, as não conformidades levantadas foram as correspondentes aos requisitos Data Limite de Consumo; nome e morada do estabelecimento; forma de conservação; calibre; cor da polpa; lote; denominação de venda e país de origem (Tabela 4).

Tabela 4: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor dos hortofrutícolas.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
DLC	4	4	100,0%
Nome e Morada do Estabelecimento	4	4	100,0%
Forma de Conservação	5	5	100,0%
Calibre	15	15	100,0%
Cor Polpa	2	2	100,0%
Denominação de Venda	10	108	9,3%
Lote	4	108	3,7%
País de Origem	2	108	1,9%

Pode verificar-se que à exceção do país de origem e da denominação de venda e lote, os restantes requisitos apresentaram uma percentagem de não conformidade de 100,0%.

A denominação de venda foi considerada não conforme uma vez que era indicada nalguns casos por abreviaturas. Semelhante caso acontecia com o nome do estabelecimento, em que eram usadas siglas, estando a morada do mesmo ausente.

O país de origem, obrigatório para todos os hortofrutícolas, estava em falta apenas para dois produtos, azeitonas e tremoços, tendo assim uma taxa de não conformidade muito baixa (1,9%).

A presença de calibre representou uma percentagem relativamente elevada do total das não conformidades do setor, sendo importante referir que este requisito é apenas obrigatório para determinados hortofrutícolas (como por exemplo maçãs, peras e alfaces).

b) Queijos

Os requisitos que obtiveram uma maior percentagem de não conformidade foram a Data de Durabilidade Mínima/Data Limite de Consumo, nome e morada do estabelecimento, lista de ingredientes e forma de conservação (Tabela 5). As não conformidades denominação de venda incorreta e ausência de lote foram também registadas com uma percentagem elevada, próxima dos 100,0%. Por último a ausência de lista de alergénios apresentou uma frequência de não conformidade de 44,7%.

Tabela 5: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor dos queijos.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
DDM/DLC	37	37	100,0%
Nome e Morada do Estabelecimento	37	37	100,0%
Lista de Ingredientes	15	15	100,0%
Forma de Conservação	38	38	100,0%
Denominação de Venda	37	38	97,3%
Lote	37	38	97,3%
Lista de Alergénios	17	38	44,7%

A forma de conservação é um requisito essencial para a área dos queijos devido à diversidade de produtos existente e ao facto de alguns deles serem bastante perecíveis. Esta exigência estava ausente na totalidade dos produtos do setor, com uma frequência absoluta de 38. Contudo, todas as outras não conformidades apresentavam valores semelhantes, à exceção das listas de alergénios (Tabela 5).

Nos 37 produtos pré-embalados, não se encontravam presentes as DDM ou DLC, nem a morada do estabelecimento e em vez do nome deste eram utilizadas apenas siglas.

Segundo a legislação atualmente em vigor, a presença da lista de ingredientes em queijos é apenas necessária para aqueles que contêm outros ingredientes para além de produtos lácteos, enzimas e culturas microbianas ou sal para queijos não frescos nem fundidos. Assim, esta só era exigida para 15 produtos. Observou-se que a lista de ingredientes estava presente de uma forma aleatória, existindo produtos com lista que não necessitavam dela e vice-versa. Para além disso, nos produtos onde estava presente a lista de ingredientes, esta encontrava-se incompleta ou incorreta. Desta maneira, e relativamente a este requisito, nenhum alimento se encontrava conforme. Nenhum dos produtos com lista de ingredientes apresentava a palavra “Ingredientes”, referida na legislação.

A denominação de venda encontrava-se incorreta para a maioria dos produtos pois a palavra “Queijo” foi substituída pela abreviatura “Q.”. Além disso, num produto foi colocada a denominação “Merendeira” em vez de “Queijo”, o que pode induzir o consumidor em erro quanto à sua natureza.

Quanto à lista de alergénios, esta não estava presente em nenhum produto. Note-se que foram considerados conformes todos os que tinham lista de ingredientes onde era mencionado o alergénio em causa (leite).

c) Charcutaria

Numa amostra de 43 produtos que careciam de lista de ingredientes, esta encontrava-se presente em 38. Contudo, nenhuma delas se considerou conforme, apresentando-se incorreta ou incompleta, já que não incluíam toda a informação indicada pelo fornecedor. Desta forma, em termos absolutos, a lista de ingredientes foi o requisito com maior número de não conformidades.

Cerca de 26,5% do número total de não conformidades do setor (39 produtos) estavam associadas à forma de conservação, com este requisito ausente na sua rotulagem. A forma de conservação deve ser indicada, para que o consumidor possa armazenar os produtos nas condições adequadas. Este requisito foi observado conforme em 4 produtos desta secção, os quais mantinham um pequeno rótulo do fornecedor, que incluía a forma de conservação a que o produto deveria ser conservado, apesar desta informação não ser transcrita para o rótulo do estabelecimento. Para além da forma de conservação e da lista de ingredientes, foram encontradas não conformidades relativamente às seguintes exigências: nome e morada do estabelecimento; vários requisitos associados às características da listagem de ingredientes; DDM/DLC; lista de alergénios; lote; denominação de venda e legibilidade da rotulagem (Tabela 6).

Tal como no setor anterior, a palavra “Ingredientes” não estava presente em nenhum dos casos. Também se verificou a presença de não conformidades noutros requisitos

associados à listagem de ingredientes, como a indicação dos mesmos por ordem decrescente, a quantidade de determinados ingredientes e ingredientes compostos.

A data de durabilidade mínima, obrigatória em alimentos pré-embalados, só estava presente em 3 produtos e era indicada pelo fornecedor dos mesmos.

Tabela 6: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor da charcutaria.

Requisitos	Número de não conformidades Observadas	Número total de produtos	Frequência Relativa (%)
Nome e Morada do Estabelecimento	13	13	100,0%
Lista de Ingredientes	43	43	100,0%
Palavra Ingredientes	14	14	100,0%
Ingredientes por Ordem Decrescente	14	14	100,0%
Quantidade de Ingredientes	3	3	100,0%
Ingredientes Compostos	7	7	100,0%
Forma de Conservação	39	43	90,7%
DDM/DLC	10	13	76,9%
Lista de Alergénios	12	22	54,5%
Lote	13	43	30,2%
Denominação de Venda	13	43	30,2%
Legibilidade da Rotulagem	4	43	9,3%

Nos produtos deste setor, existem substâncias alergénias, como soja, leite e glúten que devem ser indicadas na rotulagem pelo facto de constituírem um risco para a saúde do consumidor. Desta forma, verificou-se que era necessária a indicação destas substâncias em 22 produtos desta área. Em 10 deles, estava presente a lista de ingredientes que, apesar de incorreta, mencionava as substâncias alergénias. Consideraram-se assim 12 produtos não conformes por ausência da dita lista.

Quanto à denominação de venda e nome do estabelecimento foi, mais uma vez, observada a utilização de abreviaturas enquanto a morada se encontrava ausente.

A legibilidade da rotulagem foi considerada não conforme apenas em 2,7% dos produtos uma vez que ao serem reembalados no estabelecimento, a etiqueta do fornecedor, que veicula informações de rotulagem, foi coberta pela embalagem primária.

d) Pronto-a-Comer

Considerando as frequências absolutas, as não conformidades mais frequentemente encontradas no pronto-a-comer, incidiram sobre a forma de conservação (254), lista de ingredientes (181), assim como outros requisitos associados a esta, e lista de alergénios (172), constituindo estes requisitos grande parte do total de não conformidades observadas.

A forma de conservação não se encontrava presente em nenhum produto, tendo esta exigência uma percentagem de não conformidade de 100,0%, para este setor (Tabela 7). Esta menção é importante na área do pronto-a-comer, particularmente em pratos perecíveis, mantidos à temperatura de refrigeração. Desta maneira, a forma de conservação deve ser colocada em letreiro ou rótulo para que o consumidor possa conservar, em sua casa, o género alimentício à temperatura adequada.

A lista de ingredientes encontrava-se conforme no rótulo de 73 produtos e as não conformidades observadas relativamente a este requisito, encontradas em 181 alimentos, foram a ausência da lista, quer no rótulo de produtos pré-embalados, quer para ser fornecida verbalmente, para produtos não pré-embalados ou a presença de uma lista incorreta ou incompleta.

Observou-se que a indicação de substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias era necessária para 202 produtos, sendo que 30 destes mencionavam essas mesmas substâncias na lista de ingredientes.

Quando se verifica a percentagem de não conformidade, constata-se que os requisitos com valores superiores são a indicação do nome do estabelecimento de forma incorreta e ausência da morada; utilização da palavra ingredientes, a indicação de ingredientes compostos, a forma de conservação, a ausência da indicação da menção relativa a determinados corantes; a quantidade de alguns ingredientes, a falta de indicação de DDM/DLC e, com menor percentagem mas ainda assim elevada, a lista de alergénios e a lista de ingredientes (Tabela 7).

Relativamente às exigências relacionadas com a lista de ingredientes como a colocação da palavra “Ingredientes” antes da lista, indicação dos ingredientes por ordem decrescente, menção da quantidade de determinados ingredientes e indicação de ingredientes compostos, foram observadas não conformidades em 77, 29, 62 e 16 produtos, respetivamente o que corresponde a percentagens de não conformidade de 100,0% para os requisitos «palavra “Ingredientes”» e «ingredientes compostos», neste setor.

A DDM/DLC não estava presente em nenhum produto deste setor, sendo a taxa de não conformidade deste requisito de 100,0% (Tabela 7). Esta situação verificou-se em 11 produtos pré-embalados, 5 dos quais são fabricados no próprio estabelecimento: pão de azeite, regueifa, folar de ovos, pão-de-ló e salame de chocolate. Para estes géneros alimentícios deveria proceder-se à realização de estudos de vida útil e posterior atribuição da DLC ou DDM.

As não conformidades relativas à denominação de venda deveram-se à sua substituição por abreviaturas.

Tabela 7: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do pronto-a-comer.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
Nome e Morada do Estabelecimento	29	29	100,0%
Palavra Ingredientes	77	77	100,0%
Ingredientes Compostos	16	16	100,0%
Forma de Conservação	254	254	100,0%
Corantes	5	5	100,0%
DDM/DLC	11	11	100,0%
Quantidade de Ingredientes	62	63	98,4%
Lista de Alergénios	172	202	85,0%
Lista de Ingredientes	181	254	71,0%
Ingredientes por Ordem Decrescente	29	73	39,7%
Denominação de Venda	36	254	14,2%
Lote	29	254	11,4%

e) Talho

Considerando o número total de não conformidades no setor do talho, as mais observadas foram relativas aos requisitos forma de conservação, denominação de venda, a presença da palavra ingredientes e lista de alergénios. Os restantes requisitos para os quais foram observadas não conformidades foram DDM/DLC; nome e morada do estabelecimento; quantidade de ingredientes; ingredientes compostos na respetiva lista; local de produção da carne picada; indicação dos ingredientes por ordem decrescente e, com percentagens de não conformidade de apenas 3,1 e 1,6%, respetivamente, a lista de ingredientes e o lote.

A forma de conservação estava, mais uma vez, ausente em todos os produtos à exceção de carne picada de vaca, almôndegas e hambúrgueres de vaca. Estes produtos, embalados a pedido do consumidor, tinham esta informação num letreiro junto aos mesmos, cumprindo assim a legislação. Apesar deste requisito ter sido considerado conforme nestes produtos, seria recomendável colocar também esta informação nos rótulos que são levados para casa dos consumidores, indicando assim a temperatura à qual estes alimentos devem ser conservados.

Quanto à denominação de venda foi, mais uma vez, observada a utilização de abreviaturas. Uma das situações frequentemente encontradas foi, por exemplo: “P. Perna”, deixando o leitor em dúvida quanto à natureza do produto (porco, peru ou pato, neste caso). Além disso, constatou-se num produto a ausência da indicação do nome da peça ou finalidade da mesma, exigência obrigatória para carne pré-embalada.

Em nenhum dos produtos com lista de ingredientes presente a palavra “ingredientes” precedia essa lista e por isso, apesar desta se encontrar em falta para apenas 29 produtos, observou-se uma taxa de 100,0% de não conformidade para este requisito.

Relativamente à indicação de alergénios, observaram-se 21 alimentos para os quais esta menção era necessária, todos eles preparados de carne. Estes géneros alimentícios tinham na sua constituição produtos que continham substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias alimentares, entre os quais queijo, pão ralado e produtos de charcutaria. Nenhum dos produtos com estes ingredientes fazia menção às substâncias alergénias na sua rotulagem, havendo uma taxa de não conformidade de 100,0% para este requisito (Tabela 8).

Tabela 8: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do talho.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
DDM/DLC	2	2	100,0%
Nome e Morada do Estabelecimento	2	2	100,0%
Palavra Ingredientes	29	29	100,0%
Quantidade de Ingredientes	8	8	100,0%
Ingredientes Compostos	17	17	100,0%
Lista de Alergénios	21	21	100,0%
Carne Picada	1	1	100,0%
Forma de Conservação	121	124	97,6%
Denominação de Venda	89	124	71,8%
Ingredientes por Ordem Decrescente	12	20	60,0%
Lista de Ingredientes	1	32	3,1%
Lote	2	124	1,6%

Segundo a legislação acerca da rotulagem de carne de bovino, a indicação do local de picagem da carne é um dos requisitos obrigatórios. Esta exigência encontrava-se ausente no único produto para o qual era exigida (a carne picada), tendo uma taxa de não

conformidade de 100,0%. Este era o único requisito em falta para este grupo de alimentos (carne de bovino).

f) Bacalhau

No setor do bacalhau, foram apenas observados três requisitos que apresentavam não conformidades, denominação de venda, DDM/DLC e nome e morada do estabelecimento.

As não conformidades observadas relativamente à denominação de venda devem-se novamente à utilização de abreviaturas mas também à indicação da denominação comercial incorreta. A denominação de venda do bacalhau deve incluir, segundo o Decreto-Lei n.º 25/2005, a denominação comercial, por exemplo: “Bacalhau do Atlântico (*Gadus morhua*)” e o tipo comercial do mesmo. Nos produtos verificados observou-se a primeira parte da denominação comercial (“Bacalhau do Atlântico”), estando ausente o nome da espécie. Para além disso, um dos produtos apresentava um tipo comercial não previsto na mesma norma legal – o tipo “Jumbo”.

Tanto a DDM/DLC, como a morada do estabelecimento, requisitos apenas obrigatórios para produtos pré-embalados, se encontravam ausentes em todos dos produtos verificados. O nome do estabelecimento estava presente mas incorreto devido, mais uma vez, à utilização de siglas. As percentagens de não conformidades obtidas no setor do bacalhau podem ser observadas na Tabela 9.

Tabela 9: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do bacalhau.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
DDM/DLC	4	4	100,0%
Nome e Morada do Estabelecimento	4	4	100,0%
Denominação de Venda	4	5	80,0%

Apesar de terem sido levantadas quatro não conformidades para cada requisito, a taxa de não conformidade da denominação de venda é ligeiramente menor do que as da DDM/DLC e nome e morada do estabelecimento, uma vez que o bacalhau vendido avulso, artigo único, não carecia de cumprir estas duas exigências.

2.2. Nova legislação

Todos os requisitos avaliados relativamente à nova legislação, em cada um dos setores, apresentam taxas de não conformidade de 100,0%, conforme pode ser verificado nas Tabelas 10, 11 e 12.

a) Queijos, charcutaria e pronto-a-comer

Nestes setores, as não conformidades encontradas foram o modo de indicação das substâncias capazes de causar alergia ou intolerância alimentar (como soja, leite e glúten) e a declaração nutricional, em produtos pré-embalados.

De acordo com a nova legislação em matéria de rotulagem de géneros alimentícios, as substâncias consideradas capazes de provocar alergias ou intolerâncias alimentares devem, quando presentes na lista de ingredientes, ser graficamente realçadas. Quando a lista de ingredientes não constar da rotulagem do produto, a lista destas substâncias deve ser precedida da palavra “Contém”.

Todos produtos que não se apresentavam conformes relativamente à lista de alergénios, à luz da legislação em vigor, também não se encontravam em conformidade à luz do novo regulamento.

No setor dos queijos, todos os produtos verificados têm pelo menos um alergénio - o leite. Dos 38 queijos, 21 apresentavam lista de ingredientes na qual estava presente a palavra “leite”. Contudo, esta palavra não se encontrava realçada, não respeitando assim a nova legislação.

Tabela 10: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor dos queijos.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
Modo de indicação dos alergénios	38	38	100,0%
Declaração nutricional	37	37	100,0%

No setor da charcutaria, as substâncias alergénias ou capazes de causar intolerância tais como o glúten, a soja e o leite, foram encontradas na rotulagem de 10 produtos, incluídas na lista de ingredientes. Porém, também a sua indicação não se encontrava graficamente realçada.

À semelhança dos setores anteriores, dos 202 géneros alimentícios do pronto-a-comer que deveriam mencionar a presença de substâncias alergénias, 30 apresentavam-nas descritas na lista de ingredientes apesar de não estarem realçadas, conforme exigido pelo novo Regulamento. Os restantes 172 produtos não apresentavam a indicação destas

substâncias, ou seja, não se encontravam conformes à luz da legislação em vigor, sendo portanto, também não conformes à luz da nova legislação.

Tabela 11: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor da charcutaria.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
Modo de indicação dos alérgenos	22	22	100,0%
Declaração nutricional	13	13	100,0%

A declaração nutricional, outro requisito exigido pelo novo regulamento para todos os produtos pré-embalados, estava ausente em todos os produtos dos setores dos queijos, charcutaria e pronto-a-comer com esta forma de apresentação.

Nas Tabelas 10, 11 e 12 podem ser observadas as taxas de não conformidades obtidas nos setores dos queijos, charcutaria e pronto-a-comer, para cada um destes requisitos.

Tabela 12: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado no setor do pronto-a-comer.

Requisitos	Número de não conformidades observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
Modo de indicação dos alérgenos	202	202	100,0%
Declaração nutricional	29	29	100,0%

b) Talho

Apesar de existirem neste setor, alguns géneros alimentícios cuja constituição incluía substâncias alérgicas, nenhum deles as apresentava indicadas. Assim, o requisito relativo ao modo de indicação de alérgenos na lista de ingredientes exigido pela nova legislação apresentou uma taxa de não conformidade de 100,0%.

De acordo com a nova legislação, a menção do país de origem é necessária, para além das situações já previstas na legislação em vigor, nas carnes de suíno, caprino, ovino e algumas aves. Nenhuma das carnes destas espécies apresentava esta menção, tendo esta não conformidade uma frequência absoluta de 59.

A declaração nutricional não foi considerada nesta seção, à semelhança da dos hortofrutícolas, pois não é aplicável a produtos não pré-embalados ou que sejam constituídos por apenas um ingrediente.

3. Avaliação do grau de conformidade por requisito

De seguida apresenta-se a avaliação das taxas de não conformidade obtidas para cada um dos requisitos. Note-se que, depois da análise de todos os géneros alimentícios, foi visível a ausência de não conformidades para determinados requisitos, pelo que estes não serão, posteriormente, abordados. São eles:

- presença de rotulagem;
- local onde deve ser colocada a rotulagem;
- indicação de rotulagem em português;
- indicação de determinadas menções no mesmo campo visual;
- indicação da quantidade líquida, assim como utilização das unidades corretas para a expressar;
- indicação da data de exposição;
- indicação do preço por quilo, junto ao bacalhau;
- utilização do tamanho mínimo dos caracteres da rotulagem.

Quanto aos requisitos relativos à carne de bovino, obrigatórios segundo a legislação em vigor, também não foram encontradas não conformidades, à exceção da indicação do local de obtenção da carne picada, para a qual se encontrou um produto não conforme (a carne picada).

Estava prevista, na lista de verificação, a avaliação de não conformidades relativamente ao requisito a que se refere o Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, acerca da menção que deve acompanhar tripas de enchidos não comestíveis. Contudo, isto não foi possível, uma vez que todos os produtos de charcutaria eram provenientes de fornecedores e estes não proporcionavam esta informação. Tal foi mencionado aos responsáveis do estabelecimento, para que os seus fornecedores fossem inquiridos e assim fosse possível corrigir os rótulos dos produtos, se necessário. No entanto, tal não foi conseguido em tempo útil de realização deste trabalho.

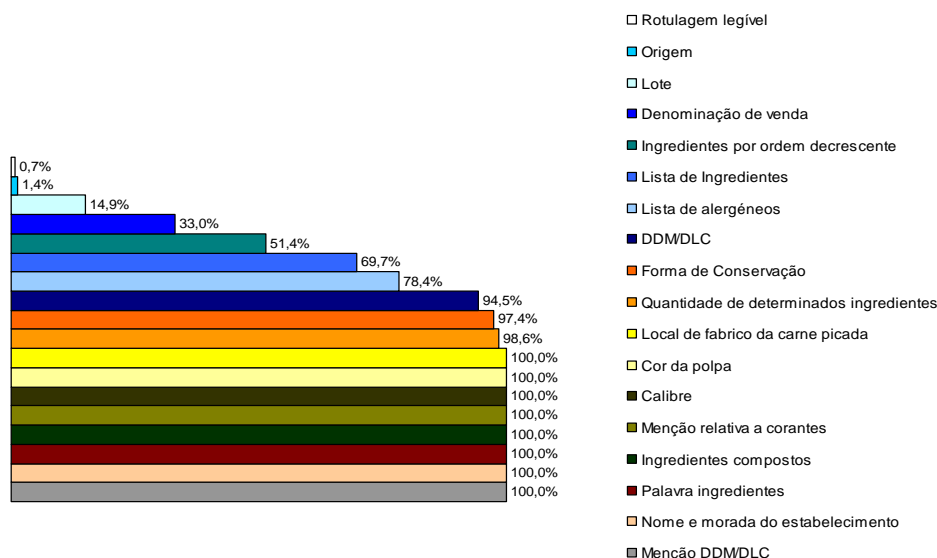
3.1. Avaliação dos requisitos à luz da legislação em vigor e soluções aplicadas

De acordo com a legislação atualmente em vigor, foi observado um maior número de produtos com não conformidades associadas aos requisitos forma de conservação (457), lista de ingredientes (240), lista de alergénios (222) e denominação de venda (189), com taxas de não conformidade de 97,4; 69,7; 78,4 e 33,0%, respetivamente.

No que diz respeito à taxa de não conformidade de cada requisito, estas podem ser observadas no Gráfico 3. De acordo com este, verifica-se que a maior parte dos requisitos

onde se observaram não conformidades apresentavam taxas de incumprimento muito elevado. Note-se, no entanto, que a legibilidade da rotulagem e local de origem apresentaram percentagens muito baixas.

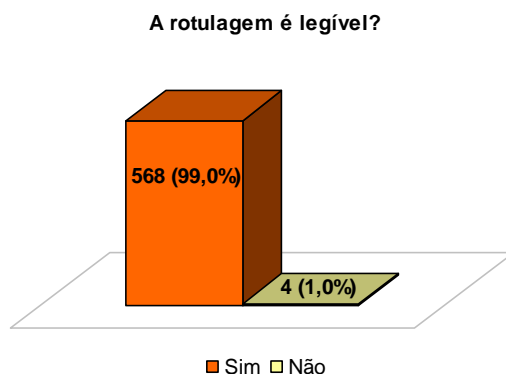
Gráfico 3: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado, relativamente à legislação em vigor.



a) Rotulagem indelével, visível e legível, correctamente redigida e não coberta ou dissimulada

A primeira exigência estudada quanto ao grau de não conformidade foi a legibilidade da rotulagem. Como se pode observar no Gráfico 4, apenas 4 produtos apresentaram um rótulo não legível. Esta não conformidade foi encontrada em produtos de charcutaria que apresentavam uma etiqueta bastante pequena, do fornecedor, com as menções de rotulagem nela inscritas; como foram reembalados pelo estabelecimento, a referida etiqueta ficou posicionada de tal forma que a rotulagem se tornou ilegível. A solução para esta situação passou por sensibilizar os funcionários que procediam ao embalamento destes produtos.

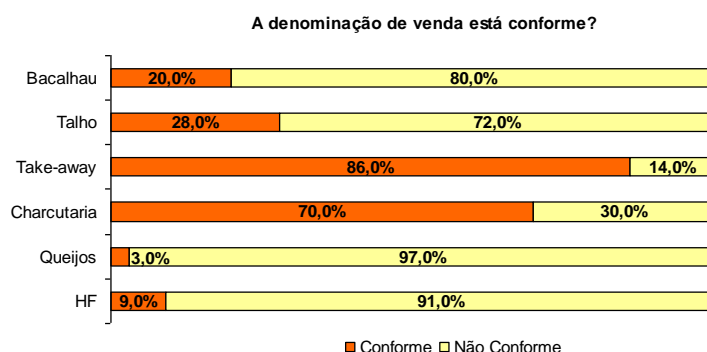
Gráfico 4: Grau de conformidade da legibilidade da rotulagem.



b) Denominação de venda

A denominação de venda dá a conhecer a natureza do género alimentício e deve ser suficientemente esclarecedora. O grau de conformidade deste requisito apresenta valores mais ou menos baixos, de acordo com a secção, como pode ser observado no Gráfico 5.

Gráfico 5: Percentagem de conformidade da denominação de venda.



Na maioria das situações verificadas o problema advém da utilização de abreviaturas que podem tornar a rotulagem do produto pouco esclarecedora quanto à natureza do mesmo. No total foram contados 189 produtos cuja denominação de venda se apresentava não conforme, o que faz deste um dos requisitos com maior número de não conformidades evidenciadas neste estudo.

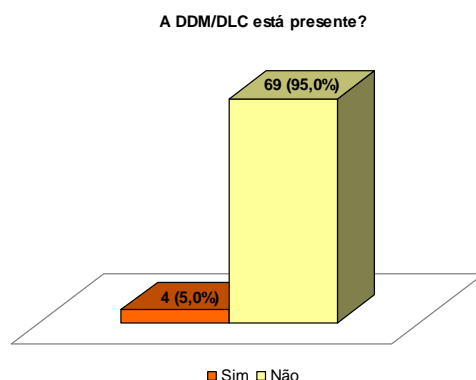
c) DDM ou DLC

A data de durabilidade mínima ou data limite de consumo, para alimentos muito perecíveis, é obrigatória para quase todos os géneros alimentícios pré-embalados e informa o consumidor da data até à qual o alimento está apto para consumo. Além da presença da DDM ou DLC, também estavam previstos na lista de verificação outros requisitos associados: a indicação correta da menção que acompanha estas datas, indicação correta da data e referência ao local onde se encontra a data, caso esta não se encontre junto à menção correspondente. Considerou-se ainda a classificação dos produtos quanto à sua forma de apresentação, sendo que, para produtos pré-embalados para venda imediata (incluindo sopas e sobremesas), produtos de padaria/pastelaria a serem consumidos em 24 horas após fabrico e hortofrutícolas em natureza, a avaliação de conformidade não foi aplicável, dado este requisito não ser obrigatório.

Apenas 4 produtos, provenientes do setor da charcutaria tinham a DDM presente, uma cacholeira de assar; um chouriço de carne; uma farinheira e uma morcela. Estes géneros alimentícios mantinham um pequeno rótulo do fornecedor, no qual era indicada a menção. Nestes produtos, eram cumpridas as restantes exigências, à exceção da utilização da menção «Consumir de preferência antes do fim de», que deve anteceder a DDM.

Nos restantes géneros alimentícios analisados, este requisito estava em falta (Gráfico 6). Assim, notou-se a necessidade de incorporação da data de vida útil dos produtos no sistema de rotulagem da empresa.

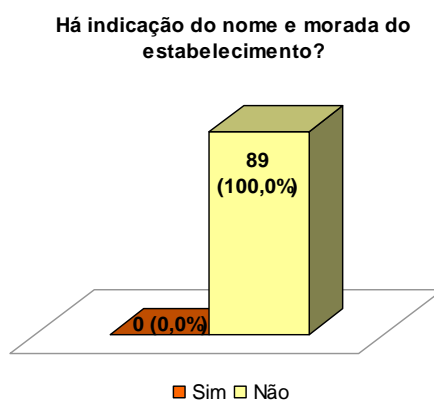
Gráfico 6: Grau de conformidade da DDM ou DLC.



d) Nome e morada da entidade responsável pela rotulagem

O nome e morada da entidade responsável pela rotulagem, neste caso, o estabelecimento objeto de estudo, são obrigatórios para todos os géneros alimentícios pré-embalados. Quanto a este requisito, o grau de conformidade é também muito baixo. Os 89 produtos analisados são embalados pelo estabelecimento em causa, apresentando apenas o nome do mesmo, sob a forma de siglas, o que não permite uma fácil identificação da empresa, estando ainda em falta a respetiva morada. Assim, estes alimentos foram considerados não conformes, levando a que este requisito apresente uma frequência relativa de 100,0%, ou seja, a totalidade da amostra encontra-se não conforme (Gráfico 7).

Gráfico 7: Grau de conformidade da indicação do nome e morada da entidade rotuladora.



e) Lista de ingredientes

Segundo a legislação atualmente em vigor, a lista de ingredientes deve constar da rotulagem de todos os géneros alimentícios, com poucas exceções já enunciadas. Os géneros alimentícios pré-embalados e pré-embalados para venda imediata devem apresentar a lista de ingredientes nos rótulos. Já nos produtos vendidos avulso ou embalados a pedido do consumidor, esta informação deve estar disposta em letreiros junto aos mesmos ou ser fornecida verbalmente pelos funcionários, a pedido do consumidor.

Tal como para a data de vida útil, a indicação da lista de ingredientes tem outros requisitos associados, nomeadamente a presença da palavra “Ingredientes” e a colocação dos ingredientes por ordem decrescente. Em todos os produtos alimentares que evidenciaram a ausência da lista de ingredientes, também se observava, consequentemente, a ausência destes requisitos. Para géneros alimentícios cuja lista de ingredientes se encontrava presente mas incorreta ou incompleta (total de 240 produtos), em nenhum deles se verificou a indicação da palavra “Ingredientes” ou a descrição dos ingredientes por ordem decrescente. Nos géneros alimentícios cuja lista de ingredientes estava conforme (104 produtos), nenhum deles tinham a indicação da palavra “Ingredientes” e apenas 52 apresentavam os ingredientes por ordem decrescente. Na Tabela 13 podem ser observadas as taxas de não conformidade para cada um destes requisitos.

Tabela 13: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado, relativamente à lista de ingredientes.

Requisito	Número de não conformidades	Número total de produtos	Taxa de não conformidades (%)
Palavra ingredientes	120	120	100,0%
Lista de Ingredientes	240	344	69,7%
Ingredientes por ordem decrescente	55	107	51,4%

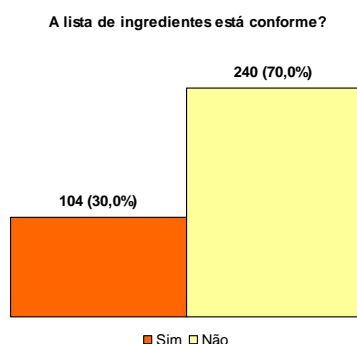
Através do Gráfico 8, é possível observar que 104 produtos se encontravam em conformidade no que diz respeito à presença de uma lista de ingredientes, contra os 240 não conformes.

As não conformidades relativas a esta exigência encontravam-se distribuídas pelos setores dos queijos, charcutaria, pronto-a-comer e talho, como pode ser verificado no Gráfico 9. Nas secções dos queijos e charcutaria e em alguns produtos do pronto-a-comer, a lista de ingredientes não foi corretamente transcrita do rótulo original (proveniente do fornecedor). A

maioria dos produtos que se encontravam conformes pertence aos setores do pronto-a-comer e talho e são confeccionados no próprio estabelecimento.

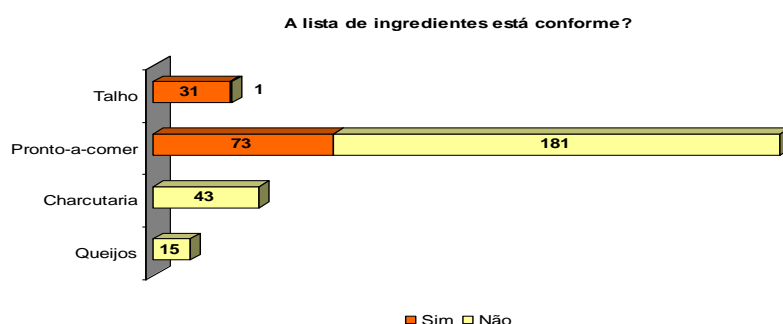
Alguns produtos embalados a pedido do consumidor apresentavam a lista de ingredientes no respetivo rótulo, apesar de tal não ser uma imposição legal. Nos restantes produtos dessa natureza, que não apresentavam lista de ingredientes no rótulo, esta listagem também não estava disponível para que os funcionários a pudessem fornecer ao consumidor.

Gráfico 8: Grau de conformidade da lista de ingredientes.



Nos produtos pré-embalados, a lista encontrava-se ausente, incompleta ou incorreta, à exceção de 7 produtos: arroz doce, baba de camelo, mousse de manga, mousse de chocolate, pudim de ovos, salame de chocolate e pão-de-ló, produtos fabricados e rotulados pelo estabelecimento. O erro mais frequentemente verificado, em todos os setores, foi a forma de indicação dos aditivos alimentares. Estes compostos devem, segundo a legislação, ser mencionados através do nome da categoria, seguido do nome específico do aditivo ou do número UE, por exemplo “corantes (tartrazina)” ou “corantes (E102)”. O que muitas vezes se observou foi a indicação dos aditivos sem menção ao nome da categoria e vice-versa.

Gráfico 9: Grau de conformidade da lista de ingredientes distribuído pelos diferentes setores.



f) Quantidade de determinados ingredientes

O Decreto-Lei n.º 560/99 refere que a quantidade de um ingrediente deve ser indicada, através de percentagem, sempre que este figure na denominação de venda ou seja geralmente associado a esta, seja salientado no rótulo ou seja essencial para caracterizar ou distinguir o produto. Porém, a norma menciona também algumas exceções como produtos de cacau e chocolate ou ingredientes que, apesar de constarem da denominação de venda, não sejam suscetíveis de determinar a escolha do consumidor.

Este foi um requisito particularmente difícil de avaliar pela falta de clareza da legislação relativamente ao mesmo. Assim, os produtos em que foi considerada necessária a indicação da quantidade de ingredientes, são produtos cujos ingredientes são mencionados na denominação de venda e que se pensa serem importantes para decisão do consumidor no momento da compra. Alguns exemplos são chouriço de carne, mousse de manga e biscoitos de limão. Dos 71 produtos apreciados, apenas a gelatina pré-embalada para venda imediata, cuja rotulagem foi transcrita da informação dada pelo fornecedor, cumpria o requisito requerido. Na verdade, a maioria destes produtos confeccionados no estabelecimento, são géneros alimentícios não pré-embalados, pelo que não necessitam da lista de ingredientes nos rótulos dos mesmos. Contudo, uma vez que eles a incluíam no seu rótulo, este requisito foi também considerado. Retirando a lista de ingredientes do rótulo, estes não precisariam desta menção. Nos restantes produtos, tornou-se necessário advertir os fornecedores para a correção desta ocorrência, já que os produtos em causa eram apenas reembalados na unidade, pelo que necessitavam dessa informação por parte dos fornecedores.

g) Ingredientes compostos

Entendem-se por ingredientes compostos, aqueles que fazem parte de um género alimentício e que são, por sua vez, constituídos por outros ingredientes. Segundo a legislação atualmente em vigor, estes últimos devem também ser mencionados na lista de ingredientes, a seguir ao nome do ingrediente composto, entre parênteses. Excetua-se ingredientes compostos cuja proporção no alimento seja inferior a 2% ou para os quais não seja exigida lista de ingredientes.

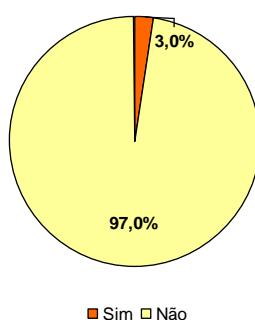
Encontraram-se 33 produtos que incluíam na sua composição ingredientes compostos, sendo que nenhum deles os apresentava indicados. À semelhança do requisito anterior, a maioria das não conformidades foram observadas em géneros alimentícios não pré-embalados, cujos rótulos não têm de apresentar a lista de ingredientes. Assim, para estes alimentos procedeu-se simplesmente à remoção da lista de ingredientes do rótulo. No caso do salame de chocolate, pré-embalado e confeccionado, embalado e rotulado no estabelecimento, não apresentava os constituintes da bolacha Maria, tendo sido necessário proceder à sua correção.

h) Forma de conservação

A indicação da forma de conservação apenas é necessária para produtos perecíveis, ou seja, produtos que exijam uma forma especial de conservação, como a refrigeração ou conservação em local fresco e seco, independentemente da sua forma de apresentação, isto é, se se trata de um pré-embalado ou não. Contudo, ao ser feita a análise deste requisito, ele foi considerado necessário para todos os produtos à exceção dos hortofrutícolas. Esta decisão foi tomada com base nas características do estabelecimento em causa. Tratando-se de um supermercado, o estabelecimento não dispõe de sala de refeições e por isso, todos os géneros alimentícios disponíveis para venda são destinados a serem consumidos fora do mesmo. Desta forma, apesar do grau de não conformidade relativo às condições de conservação apresentar uma frequência bastante elevada (Gráfico 10), nem todos eles se encontravam não conformes, à luz da legislação aplicável.

Gráfico 10: Grau de conformidade da indicação da forma de conservação.

Há indicação da forma de conservação?



Na Tabela 14, é possível verificar o número de produtos em que foi, ou não, observada a indicação das condições de conservação e, dentro destes, aqueles que necessitavam de ser conservados a uma temperatura de refrigeração. Existiam 412 produtos com necessidade de serem conservados à temperatura de refrigeração, como por exemplo queijo fresco, fiambre e alguma pastelaria salgada, 404 dos quais, sem esta indicação. Esta análise foi feita com base nos ingredientes e receita dos produtos, assim como nas informações veiculadas pelos fornecedores, quando aplicável.

Para os produtos não transformados e apenas reembalados na unidade (pertencentes aos setores dos queijos, charcutaria e pronto-a-comer), a solução passou por transcrever a informação dos rótulos de origem para a rotulagem da empresa. Os restantes géneros alimentícios incluíam a maioria dos produtos do pronto-a-comer, na sua maioria refeições prontas mas também alguns produtos de pastelaria como bolo de bolacha, e produtos de talho tais como carnes frescas e preparados de carne. Nestes produtos a rotulagem era criada no próprio estabelecimento. Assim, para estes últimos, foi estabelecida uma forma de conservação, de acordo com a sua constituição e receita.

Tabela 14: Frequências absolutas da presença e ausência da indicação da forma de conservação e de acordo com o modo indicado.

Há indicação da forma de conservação?				
	Sim		Não	
	Conservação a temperatura de refrigeração	Conservação em local fresco e seco	Conservação a temperatura de refrigeração	Conservação em local fresco e seco
	8	4	404	53
Total	12		457	

i) Local de origem

Segundo a legislação atualmente em vigor, o local de origem é somente necessário para carnes de bovino e hortofrutícolas e sempre que o rótulo do alimento possa induzir o consumidor em erro relativamente à verdadeira origem do produto. Os restantes produtos em que existe essa obrigatoriedade, como o pescado, não são comercializados neste estabelecimento.

Dos produtos observados, apenas dois tinham este requisito em falta, as azeitonas e os tremoços. O estabelecimento foi alertado para este facto, no sentido de proceder à colocação desta informação nos letreiros destes produtos o mais rapidamente possível. Foram avaliados produtos, principalmente dos setores da charcutaria e queijos, em que era feita uma referência a um local ou região específica, o que poderia induzir o consumidor em erro, mas em todos eles se verificou que o local ou região referida no rótulo era de facto, de onde provinham estes alimentos. Esta informação foi facultada pelo funcionário responsável por estes setores.

j) Lista de alergénios

Segundo o Decreto-Lei n.º 126/2005, qualquer ingrediente capaz de causar alergia ou intolerância alimentar, referido no anexo III da mesma norma, deve ser mencionado no rótulo do género alimentício do qual é constituinte, exceto se já constar da sua denominação de venda. Relativamente a este requisito foram observados 222 produtos não conformes, que representam uma taxa de não conformidade de 78,4%.

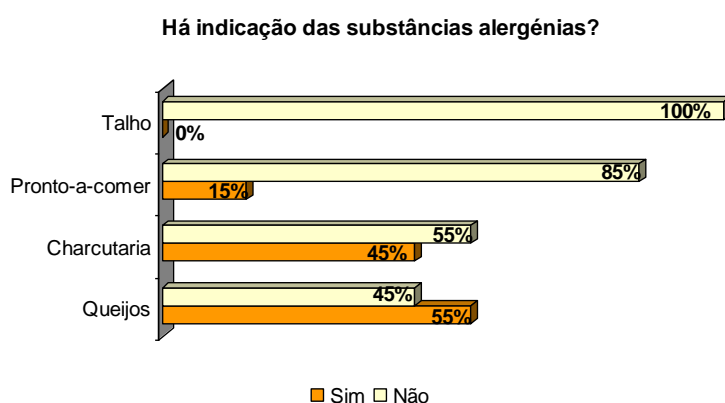
No Gráfico 11, é possível observar as frequências, em percentagem, das não conformidades relativas a este requisito, distribuídas pelos diferentes setores.

Observou-se a ausência da indicação da substância capaz de causar intolerância (o leite) na rotulagem de 17 queijos, uma vez que estes não possuíam lista de ingredientes. Os produtos deste setor devem ter esta indicação; contudo, esta situação não é muito grave, uma vez que é do conhecimento de grande parte dos consumidores que o queijo é

constituído por tal ingrediente. É bastante mais alarmante a ausência da lista de alergénios nos setores do talho, charcutaria e pronto-a-comer, todos eles com elevada taxa de não conformidades, uma vez que nestes produtos são usados ingredientes como leite, soja e glúten e há um desconhecimento por parte do consumidor relativamente à presença destes ingredientes nestes produtos.

Sendo que a presença de um rótulo é apenas necessária para produtos pré-embalados e grande parte dos produtos em questão são embalados a pedido do consumidor, a indicação da lista de alergénios pode ser apenas efetuada em letreiros junto aos produtos. Ainda assim, foi também recomendada a inserção desta lista no rótulo pois, como já foi referido, o consumo dos produtos é feito fora do estabelecimento e é por isso importante que a informação acompanhe os produtos.

Gráfico 11: Grau de conformidade da indicação de substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias, distribuído por setor.

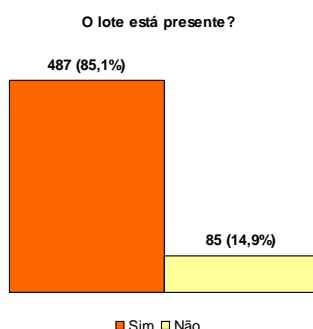


k) Lote

O lote é, segundo a legislação atualmente em vigor, obrigatório no rótulo de géneros alimentícios pré-embalados e deve ser precedido pela letra “L”, a menos que se distinga facilmente das restantes menções.

A empresa utilizava a data de embalamento do produto como substituto do lote, sendo este o método adotado pela mesma para efeitos de rastreabilidade. Esta data estava presente em todos os produtos, contudo, não era precedida nem da palavra, nem da letra, anteriormente referidas. Esta situação foi considerada não conforme, já que o leitor poderia não considerar a data de embalamento como lote a não ser que devidamente indicado. Desta maneira, dos géneros alimentícios pré-embalados apenas 4, pertencentes ao setor do bacalhau, tinham esta exigência conforme, apresentando a menção “lote”, seguida do mesmo. Nos géneros alimentícios não pré-embalados não se verificaram não conformidades pois todos eles apresentavam o lote na fase anterior à venda final (Gráfico 12).

Gráfico 12: Grau de conformidade da indicação do lote.



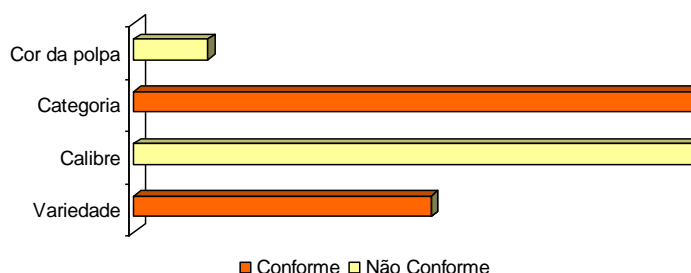
l) Presença de menção para produtos com determinados corantes

A menção: “Pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças” é obrigatória para produtos que contêm determinados corantes alimentares, de acordo com o Regulamento n.º 1333/2008 relativo aos aditivos alimentares. No total, foram identificados cinco produtos que deveriam indicar esta menção e não o faziam, todos eles pertencentes ao setor do pronto-a-comer, não sendo transformados mas apenas reembalados e rotulados pela empresa em estudo.

m) Requisitos específicos para o setor dos hortofrutícolas

Como se pode verificar no Gráfico 13, os requisitos para os quais foram observados produtos não conformes foram a cor da polpa para o pêsego e a nectarina e o calibre, apresentando todos eles taxas de não conformidade de 100,0%.

Gráfico 13: Grau de conformidade dos requisitos específicos dos hortofrutícolas.



Quanto ao calibre, apenas obrigatório para determinados frutos, dos 15 produtos analisados todos tinham em falta a indicação do mesmo. Estas informações são fornecidas pelas embalagens ou documentação dos produtos. No entanto, não tinham sido reproduzidas para os letreiros junto aos expositores onde se encontravam os produtos, nem para os rótulos dos mesmos.

Note-se que, para os requisitos categoria e variedade, não foram observados quaisquer produtos não conformes.

Encontram-se descritos na legislação do setor, outros requisitos específicos para determinados hortofrutícolas. Porém, a avaliação de conformidade relativamente a estas exigências é difícil, já que obrigava a análise sensorial ou indicação dessa informação por parte do fornecedor, pelo que não foi realizada. Alguns exemplos são menções acerca de número de pevides das mandarinas, se os pimentões são picantes e se os citrinos foram submetidos a um tratamento pós colheita.

3.2. Avaliação dos requisitos à luz do Regulamento n.º 1169/2011

Na Tabela 15 é possível observar as taxas de não conformidades encontradas para cada requisito, de acordo com a nova legislação, todas elas de 100,0%.

Tabela 15: Percentagens de não conformidades obtidas por requisito avaliado.

Requisito	Número de não conformidades Observadas	Número total de produtos	Frequência relativa (%)
Modo de indicação dos alergénios	283	283	100,0%
Local de origem	59	59	100,0%
Declaração nutricional	79	79	100,0%

a) Forma de indicação de substâncias alergénias e capazes de causar intolerância alimentar

Dado o grande número de não conformidades observadas para o requisito da lista de alergénios, relativamente à legislação em vigor, era espetável não encontrar nenhum produto em conformidade com as alterações feitas pela nova lei da rotulagem. Nota-se porém uma diferença substancial na análise do mesmo requisito à luz das duas normas. Dos 283 produtos para os quais era necessária a lista de alergénios, 222 não a apresentavam e apenas 43 tinham obrigatoriedade de indicação da lista de ingredientes no rótulo, sendo possível, nestas situações integrar a indicação dos alergénios nesta lista, realçando-os relativamente aos restantes ingredientes, conforme exigido pela nova legislação. Foram encontrados 61 géneros alimentícios cujas substâncias alergénias eram indicadas na lista de ingredientes, quer esta última fosse obrigatória ou não. Estes produtos estavam conformes quanto a este requisito, à luz da legislação atualmente em vigor mas não se apresentavam conformes de acordo com a nova legislação, uma vez que as referidas substâncias não estavam realçadas. Assim, e apesar de este diploma só ser aplicável a partir de 2014, aconselhou-se o estabelecimento objeto de estudo, a assumir de

antemão esta abordagem já que é mais prática e permite reduzir o espaço ocupado pelo rótulo.

b) Local de origem

O novo regulamento, no que concerne este requisito, vem apenas acrescentar à legislação anterior a necessidade de indicar o local de origem para as carnes de suíno, ovino, caprino e algumas aves. Assim, todas as não conformidades detetadas neste requisito, à luz da legislação atualmente em vigor, foram também consideradas não conformes à luz do novo regulamento. Desta forma, serão apenas abordados os produtos alimentares que, com entrada em vigor deste novo diploma, passarão a ser alvo desta exigência.

Dos 59 produtos observados, no setor do talho, nenhum deles apresentava o local de origem. Esta situação não é muito preocupante dado que este requisito é apenas obrigatório a partir do próximo ano, sendo contudo importante que seja tido em consideração para a futura rotulagem destes produtos.

c) Declaração nutricional

Dos 79 produtos que carecerão de tal informação, nenhum deles cumpria o requisito de indicação da declaração nutricional. Apesar de não ser obrigatório até ao ano de 2016, é importante que o estabelecimento tenha conhecimento do mesmo e comece a agir no sentido da sua aplicação o mais cedo possível, visto que a aquisição da informação relativa à declaração nutricional poderá tornar-se um processo moroso e dispendioso.

4. Avaliação do grau de conformidade por forma de apresentação

Como já referido, os produtos estudados eram apresentados de várias formas: avulso, embalados a pedido do consumidor, pré-embalados para venda imediata ou pré-embalados. Como foi também dito, este foi um dos fatores tido em conta aquando da análise da amostra, uma vez que, legalmente, existem diferentes tipos de exigências para cada forma de apresentação.

Os grupos de produtos pré-embalados e produtos embalados a pedido do consumidor foram os que apresentaram taxas de não conformidade mais elevadas: cerca de 100,0%. Segue-se o grupo de géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata e o de produtos vendidos avulso, com taxas de não conformidade de 57,1 e 25,0%, respetivamente (Tabela 16).

O número total de produtos não conformes observados em cada um destes grupos de géneros alimentícios constam da Tabela 16.

Assim, o grupo de embalados a pedido do consumidor apresenta um alto número de alimentos não conformes (368), mas é também o que apresenta a maior amostra (n=369). No grupo dos géneros alimentícios vendidos avulso todos os produtos que apresentaram

não conformidades (25) pertenciam ao setor dos hortofrutícolas. Observou-se um produto avulso totalmente conforme - o bacalhau. O número de géneros alimentícios pré-embalados e pré-embalados para venda imediata não conformes foi de 89 e 8, respetivamente.

Seria de esperar uma maior taxa de não conformidade para produtos pré-embalados pois, segundo a legislação, existem mais requisitos para estes últimos. Contudo, esta situação não se verificou, possivelmente porque, por um lado o número total de géneros alimentícios não pré-embalados é maior do que o de pré-embalados e, por outro, por existirem requisitos com graus de não conformidade bastante elevados, exigidos para ambos os tipos de produtos, como por exemplo, a forma de conservação e a lista de ingredientes.

Tabela 16: Taxas de conformidade segundo a forma de apresentação.

Forma de apresentação	Número de não conformidades	Número total de produtos	Taxa de não conformidades (%)
Pré-embalado	89	89	100,0%
Embalado a pedido do consumidor	368	369	99,70%
Pré-embalado para venda imediata	8	14	57,1%
Avulso	25	100	25,0%

VI. Correção dos rótulos

Com o auxílio das fichas técnicas dos géneros alimentícios, foi possível corrigir as menções de rotulagem dos mesmos, tendo sido verificadas não conformidades, tais como denominação de venda errada e lista de ingredientes incorreta ou incompleta, lista de substâncias capazes de provocar alergia ou intolerância alimentar ausente ou incompleta e indicação da forma de conservação. Desta forma, procedeu-se à elaboração de um manual com a indicação da informação a constar no rótulo de cada produto. Este documento foi posteriormente usado, pelos responsáveis pela criação de rótulos do estabelecimento, como guia para a correção de rótulos no programa informático usado para esse fim.

Em todos os rótulos, foi corrigida a denominação de venda, que era apresentada em forma de sigla, e foi adicionada informação relativa ao nome e morada do estabelecimento. Esta última menção apenas era obrigatória para produtos pré-embalados. No entanto, foi colocada em todos os produtos, por uma razão de praticabilidade, já que todos rótulos elaborados pela empresa têm uma formatação predefinida, sendo apenas adicionada a cada um, a informação específica do produto correspondente. Assim, quanto mais menções os rótulos tiverem em comum, menos serão as alterações necessárias para cada um, tornando mais fácil a gestão dos mesmos.

A forma de conservação, a DDM/DLC e as listas de ingredientes e alergénios foram incluídas quando necessário. Para colocação da DDM/DLC, a empresa optou pela colocação de uma etiqueta individual, distinta do restante rótulo do produto. Desta maneira, é possível existirem rótulos já personalizados e permanentes, sem necessidade de constante atualização da data de vida útil.

No setor do talho, foi adicionado o local de produção da carne picada e foram elaborados novos rótulos para alguns géneros alimentícios, não transformados mas apenas reembalados no estabelecimento, tais como salsichas frescas e espetadas de peru, o que consistiu na transcrição da informação dos rótulos originais. Para estes produtos, os rótulos elaborados pelo estabelecimento não continham todas as informações necessárias, dadas pelos fornecedores.

Verificou-se que, para alguns preparados de carne, era necessária uma lista de alergénios. Porém, esta lista não foi elaborada, já que os ingredientes utilizados nem sempre eram os mesmos, pelo que, a lista de alergénios era variável. Para contornar esta situação, foi fornecida à empresa a lista de substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias alimentares mencionada na legislação. Assim, quando se verificar a presença de uma ou mais substâncias alergénias na preparação de um produto, estas poderão ser facilmente identificadas e indicadas na respetiva rotulagem.

A origem das carnes de suíno, ovino, caprino e determinadas aves não foi colocada; esta informação só é obrigatória a partir do próximo ano e terá de ser proporcionada pelos

fornecedores do talho do estabelecimento e posteriormente colocada na rotulagem dos produtos.

Nos setores dos queijos e charcutaria, a correção introduzida nos rótulos estava associada às listas de ingredientes e de alergénios e à forma de conservação. Mais uma vez, esta informação foi retirada dos rótulos originais. A lista de ingredientes apenas foi adicionada em produtos pré-embalados e, no caso dos queijos, só nos que continham outros ingredientes para além de produtos lácteos, enzimas e culturas microbianas ou sal para queijos não frescos nem fundidos, sendo apenas nestes casos necessária lista de ingredientes, conforme a legislação aplicável.

Como já foi referido, a menção relativa às tripas de enchidos, que deve informar se estas são comestíveis ou não, não foi adicionada por inexistência desta indicação nos rótulos originais. Esta situação não está em incumprimento legal, uma vez que este requisito só será aplicável pelo Regulamento n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor sobre géneros alimentícios, em vigor a partir de 13 de Dezembro de 2014. Os responsáveis do estabelecimento foram informados acerca da obrigatoriedade deste requisito para que no futuro possam solicitá-lo aos seus fornecedores.

Nos produtos do setor do pronto-a-comer não processados na unidade, a informação foi reproduzida dos seus rótulos originais. Em géneros alimentícios confeccionados no estabelecimento, a informação foi requisitada à cozinha. Através da lista de ingredientes e receita, foi possível identificar a lista de alergénios e estabelecer a forma de conservação dos vários géneros alimentícios. Para estes produtos a obtenção de informação foi mais fácil, tendo-se procedido a uma correção imediata da rotulagem dos mesmos, no que se refere a ingredientes compostos e quantidade de determinados ingredientes. Já em produtos alimentares não processados e apenas reembalados na unidade, foram solicitadas as fichas técnicas dos mesmos, tendo-se verificado que as informações nelas contidas se encontravam incompletas. Assim, a correção da rotulagem destes produtos tornou-se limitada, apesar do estabelecimento ter alertado os fornecedores e se encontrar em fase de espera de resolução por eles.

Para além das menções anteriormente referidas, também foi adicionada a menção relativa à presença de determinados corantes alimentares para os cinco produtos em que esta era obrigatória.

Nos produtos não pré-embalados, a lista de ingredientes não necessita constar no rótulo, podendo estar disponível ao consumidor junto ao local de venda. Além disso, no caso específico dos produtos vendidos avulso ou embalados a pedido do consumidor, a lei permite que a referida lista seja fornecida verbalmente ao consumidor. Aconselhou-se aos responsáveis que disponibilizassem no local cópias das fichas técnicas, contendo as listas de ingredientes.

A indicação das substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias alimentares foi feita, sempre que possível, na lista de ingredientes, com destaque das mesmas através de sublinhado. Esta medida foi adotada para que estes produtos ficassem já em conformidade com o novo regulamento e também para evitar que o rótulo tivesse um tamanho excessivo, com repetição de informação.

Para elaboração da lista de alergénios, foram tidos em conta os ingredientes que constituíam substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias, mas também as substâncias presentes em determinados ingredientes. Assim, foram consultados os rótulos de todos os produtos que constituíam ingredientes dos géneros alimentícios para os quais foi corrigida a rotulagem, no setor do pronto-a-comer, tais como a maionese, a mostarda e o molho de tomate.

A declaração nutricional não foi adicionada devido aos encargos financeiros que implicava. É importante reconhecer que a correção dos rótulos esteve bastante dependente das fontes de informação acedidas, o que poderá ter dado origem a erros. Este facto deve-se à possibilidade de erro na prestação de informações pelos funcionários da empresa e à impossibilidade de validar a veracidade das menções provenientes de fornecedores. As informações dos funcionários foram obtidas durante os seus períodos de trabalho, podendo esta situação ter dado origem a lapsos e distrações.

Existe também a possibilidade de erros devido à má interpretação da legislação consultada ou falta de clareza da mesma. Pela sua dispersão, sentiram-se algumas dificuldades na reunião dos diplomas relativos à rotulagem de géneros alimentícios. Há que acrescentar a existência de bastantes normas verticais que, não sendo específicas em matéria de rotulagem, contêm disposições relativas à mesma, bem como os muitos documentos legais que, já por si de intrincada leitura, criam algumas dificuldades de interpretação, com linguagem pouco clara, fazendo-se parecer contraditórios entre si.

Um dos requisitos em que a lei é pouco esclarecedora, é a indicação da quantidade de determinados ingredientes, sobre o qual é referido que esta não necessita de ser indicada se aquele ingrediente não for “suscetível de determinar a escolha do consumidor”, frase um pouco dúbia.

VII. Implementação medidas corretivas

Com o objetivo de evitar a ocorrência de novas não conformidades no sistema de rotulagem da empresa, foram implementadas duas medidas corretivas: a realização de uma ação de formação para os funcionários do estabelecimento e a elaboração de uma instrução de trabalho sobre a rotulagem dos hortofrutícolas.

A formação consistiu na introdução de alguns conceitos acerca da rotulagem de géneros alimentícios (rótulo, rotulagem e género alimentício pré-embalado) e na explicação das menções que nele devem obrigatoriamente constar. Foram também transmitidos conhecimentos acerca da rotulagem de produtos alimentares específicos, nomeadamente bacalhau, carne e hortofrutícolas. Para todas as situações foram exemplificadas situações práticas do próprio estabelecimento. No final, foram dadas a conhecer as não conformidades encontradas na rotulagem dos produtos que constituíram a amostra deste trabalho e as correções efetuadas assim como situações particulares que requerem uma maior atenção no futuro. Foi também entregue aos responsáveis um manual de formação para consulta posterior. Esta ação evidenciou uma grande quantidade de dúvidas e desconhecimento dos colaboradores relativamente aos requisitos legais e promete ser uma ferramenta bastante eficaz na prevenção de erros futuros.

Na rotulagem de produtos pertencentes ao setor dos hortofrutícolas é exigido o país de origem. Para além disso, existem dez produtos sujeitos a uma norma e exigências específicas. Tais requisitos variam conforme o hortofrutícola, como por exemplo, a variedade, o calibre e a categoria. Há também que considerar que a natureza e, conseqüentemente, a rotulagem destes produtos está sujeita a algumas modificações; por exemplo, nem todos os citrinos comercializados no estabelecimento estiveram sujeitos a tratamento após colheita e portanto, esta menção não deverá constar nos rótulos de todos os citrinos. Para além disso, a maioria dos hortofrutícolas são vendidos avulso, sendo a informação da rotulagem colocada sob a forma de letreiros junto aos produtos. Assim, ao contrário dos restantes géneros estudados, a rotulagem dos hortofrutícolas, aposta em letreiros, não é estática, estando sujeita a frequentes alterações, que dependem dos produtos que estão a ser comercializados no momento. Desta forma, torna-se muito difícil elaborar rótulos corretos e completos para este setor da empresa, pelo que, com o objetivo de evitar ao máximo erros na rotulagem destes produtos, realizou-se uma instrução de trabalho em que são descritas todas as menções que devem constar na rotulagem de cada produto. Este documento, a ser utilizado diariamente, tem a finalidade de auxiliar os funcionários responsáveis pela rotulagem de hortofrutícolas, no momento da sua exposição para venda; ele resume todos os requisitos obrigatórios para cada produto, facilitando o seu sistema de rotulagem.

VIII. Conclusão

A rotulagem de géneros alimentícios apresenta-se como uma ferramenta extremamente importante na transmissão de informação e na proteção dos interesses e saúde dos consumidores, assim como na garantia da rastreabilidade e melhor gestão de *stocks*.

Perante o estudo efetuado, pode constatar-se que o grau de conformidade da rotulagem dos géneros alimentícios da empresa objeto de estudo era bastante baixo. Os requisitos legais atualmente aplicáveis são extensos e dispersos por vários diplomas, o que gera desconhecimento das empresas relativamente às obrigações legais e faz com que seja bastante difícil a implementação de um sistema de rotulagem correto e completo. Para além disso, a legislação apresenta, muitas vezes, uma linguagem pouco esclarecedora para a maior parte dos operadores, o que pode gerar diversas interpretações. Estas podem ser algumas das razões que levaram a resultados tão elevados de não conformidade. Torna-se assim claro que a legislação relativa à rotulagem de géneros alimentícios, numa tentativa de colmatar as necessidades dos consumidores mais exigentes, acaba por se tornar extremamente difícil de cumprir por parte das empresas, especialmente quando se trata de pequenas empresas, o que pode dar origem a um resultado não pretendido: um baixo grau de conformidade.

Por outro lado, há que considerar que o desconhecimento dos operadores relativamente à legislação de rotulagem alimentar, demonstra também a ausência de procura da mesma. Os operadores do setor alimentar devem manter-se atualizados para que possam estar em cumprimento com os requisitos legais em matéria de higiene e segurança alimentar e não só. Neste sentido, poderão recorrer a empresas de consultoria para colmatar possíveis falhas e fornecer o apoio e a formação necessária a esta permanente atualização. É uma das principais finalidades de tais empresas.

Um dos objetivos da rotulagem de géneros alimentícios é dar a conhecer ao consumidor o máximo de informação possível sobre o produto, para que este possa realizar escolhas conscientes e que promovam uma alimentação saudável. Apesar de todos os esforços feitos no sentido de aumentar a qualidade e quantidade da informação veiculada pela rotulagem, assim como de a simplificar, parece claro que o consumidor tem ainda muitas questões acerca do assunto, admitindo alguma confusão. Desta maneira, é imperativo que seja também o próprio consumidor a demonstrar interesse na aquisição de conhecimentos que lhe permitam uma melhor compreensão dos rótulos dos produtos que adquire.

Para realização deste trabalho, foi necessário um estudo intensivo de todos os requisitos legais associados à rotulagem de géneros alimentícios e posterior interpretação, o que culminou na elaboração de uma lista de verificação para aferição da conformidade da rotulagem de produtos alimentares. A que se encontrava incorreta e/ou incompleta foi alvo de correção, conforme pretensão deste estudo. Nesta parte do trabalho, foram sentidos alguns obstáculos que se prenderam, mais uma vez, com a falta de clareza da legislação,

mas também com a dificuldade na obtenção de informação autêntica e correta relativamente aos produtos.

Como objetivo final, propunha-se também a implementação de medidas corretivas para as não conformidades encontradas, o que se traduziu pela realização de uma ação de formação aos funcionários da empresa e elaboração de uma instrução de trabalho para rotulagem de hortofrutícolas. Um fator que se verificou ser indispensável para a implementação de um bom sistema de rotulagem foi, de facto, a formação dos funcionários que procedem à sua realização.

Em suma, reconhecem-se as limitações impostas à realização do trabalho, considerando-se contudo que os objetivos iniciais foram cumpridos.

A rotulagem de géneros alimentícios dum estabelecimento é um desafio constante, sendo necessária uma contínua atualização e adaptação às normas legais assim como aos novos produtos comercializados. Assim, este trabalho corrige a rotulagem na empresa estudada, mas apenas temporariamente.

Acrescenta-se ainda, em tom de sugestão, que os documentos elaborados no decorrer deste trabalho poderão ser utilizados na correção e atualização das fichas técnicas de géneros alimentícios fabricados no estabelecimento.

Futuramente, a empresa deverá completar os rótulos com a informação em falta, como por exemplo, a declaração nutricional.

Sugere-se ainda que haja um melhor controlo relativamente à informação veiculada nos rótulos de fornecedores, no sentido de aferir se são feitas as atualizações de acordo com a nova legislação.

Esta nova etapa curricular possibilitou o aprofundamento de fundamentos teóricos anteriormente adquiridos na área de higiene e segurança alimentar, assim como a aquisição de novos conhecimentos na área da consultoria. A elaboração desta dissertação permitiu-me adquirir novas competências, tais como a pesquisa e interpretação de legislação e também um intenso conhecimento em matéria de rotulagem de géneros alimentícios. Toda esta etapa académica demonstrou ser uma experiência bastante satisfatória, que irá seguramente contribuir para um melhor desempenho nesta área, no meu futuro profissional.

IX. Bibliografia

- ANCIPA (2003). *Rotulagem dos géneros alimentícios pré-embalados*. Lisboa: Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares.
- ASAE (2009). *Aditivos alimentares mais relevantes no âmbito da segurança alimentar*. Acedido em Março 14, 2013, disponível em: <http://www.asae.pt/>
- ASAE (2013 a). *Notícias on-line 2013 - apreensão no concelho de Coimbra*. Acedido em Março 3, 2013, disponível em: <http://www.asae.pt/>
- ASAE (2013 b). *Notícias on-line 2013 - apreensão no concelho de Leiria*. Acedido em Março 3, 2013, disponível em: <http://www.asae.pt/>
- ASAE (2013 c). *Notícias on-line 2013 - comunicado n.º 3 – carne de cavalo*. Acedido em Março 3, 2013, disponível em: <http://www.asae.pt/>
- Barnett, J., Muncer, K., Leftwich, J., Shepherd, R., Raats, M.M., Gowland, M.H., Grimshaw, K. & Lucas, J.S. (2011). Using “may contain” labelling to inform food choice: a qualitative study of nut allergic consumers. *BMC Public Health*, 11:734.
- Bernardo, F. (2009). Uma lição de segurança sanitária dos alimentos. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 6, 52-55.
- Bernardo F. (2010). O “sistema da rastreabilidade” e a segurança sanitária dos alimentos. *Medicina Veterinária*, 65, 38-43.
- BEUC (2005). *Report of european consumers’ perception of foodstuffs labelling*. Bureau Européen des Unions de Consommateurs. Acedido em Março 15, 2013, disponível em: <http://www.noeglehullet.dk/NR/rdonlyres/1BF5B95B-3B4D-4138-B806-61DAFD0E4F20/0/20050069201E.pdf>
- Bico, A.P. (2006). *Higiene dos géneros alimentícios: rastreabilidade, higiene e segurança alimentar*. Acedido em Fevereiro 28, 2013, disponível em: http://www.apard.pt/pdf/apard_rastreabilidade_higiene_seguranca_alimentar.pdf
- Bilderback, L. (n.d.). *Food label history*. Acedido em Fevereiro 22, 2013, disponível em: <http://www.netplaces.com/family-nutrition/food-labels/food-label-history.htm>
- CAC (2003). *Recommended international code of practice: general principles of food hygiene*. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4- 2003. Rome: Codex Alimentarius Commission.
- CAC (2004). *Code of hygienic practice for milk and milk products*. CAC/RCP 57-2004. Rome: Codex Alimentarius Commission.
- Cornelisse-Vermaat, J.R., Voordouw, J., Yiakoumaki, V., Theodoridis, G. & Frewer, L.J. (2007). Food-allergic consumers’ labelling preferences: a cross-cultural comparison. *European Journal of Public Health*, 18 (2), 115-120.
- Cunha, L.M. & Moura, A.P. (2008). Consumidor português face à segurança alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 4, 46-49.

- Decreto-Lei n.º 251/91 de 16 de Julho, que estabelece as normas aplicáveis à preparação, acondicionamento e rotulagem dos alimentos ultracongelados. *Diário da República* n.º 161, I Série – A. Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 156/98 de 6 de Junho, que estabelece as regras relativas ao reconhecimento das águas minerais naturais e as características e condições a observar nos tratamentos, rotulagem e comercialização das águas minerais naturais e águas de nascente. *Diário da República* n.º 131, I Série – A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro, relativo à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. *Diário da República* n.º 293, I Série – A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 323-F/2000 de 20 de Dezembro, que estabelece os princípios e as regras gerais a que deve obedecer a rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino. *Diário da República* n.º 292, I Série A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 291/2001, de 20 de Novembro, que estabelece os princípios e regras a que deve obedecer a comercialização dos géneros alimentícios com brindes. *Diário da República* n.º 269, I Série – A. Presidência do Conselho de Ministros. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 134/2002 de 14 de Maio, que estabelece o sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura. *Diário da República* n.º 111, I Série – A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 20/2003 de 3 de Fevereiro, relativo à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino ou cafeína. *Diário da República* n.º 28, I Série - A. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 243/2003 de 7 de Outubro, que estabelece o sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura. *Diário da República* n.º 232, I Série – A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 37/2004 de 26 de Fevereiro, que estabelece condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana. *Diário da República* n.º 48, I Série – A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 167/2004 de 7 de Julho, relativo à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios. *Diário da República* n.º 158, I Série – A. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 25/2005 de 28 de Janeiro, que estabelece as condições de comercialização do bacalhau salgado, verde, semi-seco ou seco, e das espécies afins salgadas, verdes, semi-secas ou secas. *Diário da República* n.º 20, I Série – A. Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 126/2005 de 5 de Agosto, relativo à indicação dos ingredientes presentes nos géneros alimentícios. *Diário da República* n.º 150, I Série – A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

- Decreto-Lei n.º 148/2005 de 29 de Agosto, relativo à rotulagem de determinados géneros alimentícios que contenham ácido glicirrízico e o seu sal amónio. *Diário da República n.º 165, 1ª Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de Julho, relativo ao regulamento das condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos. *Diário da República n.º 146, 1ª Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 156/2008 de 7 de Agosto, relativo a determinados ingredientes alimentares. *Diário da República n.º 152, 1ª Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 199/2008 de 8 de Outubro, que estabelece as regras relativas às quantidades nominais aplicáveis a produtos pré-embalados. *Diário da República n.º 195, 1ª Série*. Ministério da Economia e da Inovação. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 207/2008 de 23 de Outubro, relativo ao regulamento das condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos. *Diário da República n.º 206, 1ª Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Despacho Normativo n.º 246/94, de 18 de Abril, que estabelece a organizações do mercado no setor das frutas e produtos hortícolas e o registo dos operadores e importadores. *Diário da República n.º 90, 1ª Série – B*. Ministério da Agricultura. Lisboa.
- Despacho Normativo n.º 30/2000, de 6 de Julho, que determina que o rótulo das embalagens da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino, da carne de suíno e dos ovos deva constar um distintivo onde se indique a aprovação pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. *Diário da República n.º 154, 1ª Série – B*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- DGADR (2012). *Rotulagem facultativa*. Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. Acedido em Setembro 2, 2013, disponível em:
<http://www.dgadr.mamaot.pt/val-qual/rotulagem>
- DG SANCO (2005). *The European consumers' attitudes regarding product labelling: qualitative study in 28 European countries*. Acedido em Março 17, 2013, disponível em:
http://ec.europa.eu/consumers/topics/labelling_report_en.pdf
- DG SANCO (2006). *Summary of results for the consultation document on: "Labelling: competitiveness, consumer information and better regulation for the EU"*. Acedido em Março 20, 2013, disponível em:
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/betterregulation/competitiveness_consumer_info.pdf
- DG SANCO (2007). *How to read a label*. Acedido em Março 10, 2013, disponível em:
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/information_sources/docs/ca/how_to_read_label_2007_en.pdf
- DGAV (n.d.). *A Segurança Alimentar*. Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. Acedido em Fevereiro 28, 2013, disponível em:
http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/seguranca_sanitaria_alimentos.pdf

- Diretiva 79/112/CEE de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 33. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 89/369/CEE de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 163. Conselho das Comunidades Europeias. Luxemburgo.
- Diretiva 90/496/CEE de 24 de Setembro de 1990, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 276. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 1999/4/CE de 22 de Fevereiro de 1999, relativa aos extratos de café e aos extratos de chicória. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 66. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Diretiva 2000/13/CE de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 109. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Diretiva 2001/18/CE de 12 de Março de 2001, relativa à libertação deliberada no ambiente de organismos geneticamente modificados. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 106. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Diretiva 2003/120/CE da Comissão de 5 de Dezembro de 2003, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 333. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- EFSA (2006). *EFSA scientific colloquium summary report on Development of Food-Based Dietary Guidelines*. Acedido em Março 16, 2013, disponível em: <http://www.efsa.europa.eu/de/colloquiafbdg/publication/colloquiafbdg.pdf>
- EFSA (2008). Assessment of the results of the study by McCann et. al. (2007) on the effect of some colours and sodium benzoate on children's behaviour - scientific opinion of the panel on food additives, flavourings, processing aids and food contact materials (AFC). *The EFSA Journal*, 660, 1-54.
- EUFIC (2007). *A hiperatividade e os corantes alimentares artificiais*. Acedido em Março 14, 2013, disponível em: <http://www.eufic.org/article/pt/artid/hiperactividade-corantes-alimentares-artificiais/>
- EUFIC (2008). *Abordagem sobre os alérgenos alimentares*. Acedido em Março 6, 2013, disponível em: <http://www.eufic.org/article/pt/artid/Abordagem-sobre-os-alergeneos-alimentares>
- Estiri, M., Hasangholipour, T., Yazdani, H., Nejad, H.J. & Rayej, H. (2010). Food products consumer behaviors: the role of packaging elements. *Journal of Applied Sciences*, 10 (7), 535-543.
- FCNAUP(2002). *Guia para uma escolha alimentar saudável – a leitura do rótulo*. (2ª Edição). Faculdade de Ciências da Nutrição e da Alimentação da Universidade do Porto. Lisboa: Instituto do Consumidor.

- Ferreira, C.V.S. (2011). *Novo regulamento relativo à rotulagem de géneros alimentícios: alterações na lei da rotulagem e avaliação do impacto em rótulos de produtos de origem animal pré-embalados*. Dissertação de Mestrado em Segurança Alimentar. Lisboa: Faculdade de Medicina Veterinária – Universidade Técnica de Lisboa.
- FIPA (2002). *Segurança Alimentar*. Acedido em Março 16, 2013, disponível em: <http://www.agroportal.pt/a/2002/fipa.htm>
- FIPA (2011). *Desafios e perspetivas na rotulagem*. Acedido em Março 4, 2013, disponível em: <http://www.fipa.pt/pdf/1343919833FN0611.pdf>
- FLABEL (2012). *FLABEL announces its final results on nutrition labelling*. Food Labelling to Advance Better Education for Life. Acedido em Março 17, 2013, disponível em: <http://flabel.org/en/News/FLABEL-final-webinar/>
- Fooducate (2012). *1862 – 2012: A brief history of food and nutrition labeling*. Acedido em Fevereiro 22, 2013 disponível em: <http://blog.fooducate.com/2008/10/25/1862-2008-a-brief-history-of-food-and-nutrition-labeling/>
- FSA (2007). *Front-of-pack traffic light signpost labelling technical guidance, 2*. Food Standards Agency. Acedido em Abril 23, 2013, disponível em: <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/frontofpackguidance2.pdf>
- FSAI (2007). *The labeling of food in Ireland 2007*. Food Safety Authority of Ireland. Acedido em Março 2, 2013, disponível em: www.fsai.ie
- FSAI (2009). *A research study into consumers' attitudes to food labelling*. Food Safety Authority of Ireland. Acedido em Março 8, 2013, disponível em: www.fsai.ie
- FSAI (2011). *Shelf Life*. Food Safety Authority of Ireland. Acedido em Abril 12, 2013, disponível em: www.fsai.ie
- Gast, C. (2004). Consumidores e produtos alimentícios. *Revista da Faculdade de Direito*, 1(1), 72-90.
- Golan, E., Kuchler, F., Mitchell L., Green, C. & Jessup, A. (2001). Economics of food labeling. *Journal of Consumer Policy*, 24, 117-184.
- Guimarães, J.C. (2012). Eficácia, segurança e clareza. *Distribuição Hoje*, Setembro 2012, 24-26.
- GPP (n.d. a). *Materiais de contacto com géneros alimentícios*. Acedido em Abril 24, 2013, disponível em: http://www.gpp.pt/RegAlimentar/Materiais_contacto.html
- GPP (n.d. b). *Rastreabilidade*. Acedido em Abril 4, 2013, disponível em: <http://www.gpp.pt/RegAlimentar/Rastreabilidade.pdf>
- GPP (n.d. c). *Rotulagem facultativa*. Acedido em Abril 22, 2013, disponível em: <http://www.gpp.pt/Valor/Rotulagem/Facultativa/index.html>

- GPP (2011). *Rotulagem de hortofrutícolas*. Acedido em Março 13, 2013, disponível em: <http://www.gpp.pt/RegAlimentar/HF.html>
- GPPAA (n.d.). *Regime de rotulagem obrigatória da carne de bovino*. Acedido em Março 13, 2013, disponível em: <http://www.gpp.pt/RegAlimentar/faq.pdf>
- Grunert, K. G. & Wills, J.M. (2007). A review of european research on consumer response to nutrition information on food labels. *Journal of Public Health*, 15, 385-399.
- Henriques, A. R. S. (2010). Os estudos de vida útil dos alimentos e sua obrigatoriedade legal. *Infoancia*, Outubro 2010, 14-15.
- Janssen, W. F. (1981). *The story of the laws behind the labels*. Acedido em Fevereiro 23, 2013, disponível em: <http://www.fda.gov/AboutFDA/WhatWeDo/History/Overviews/ucm056044.htm>
- Lei n.º 75/2009 de 12 de Agosto, que estabelece normas com vista à redução do teor de sal no pão. *Diário da República n.º 155, 1ª Série*. Assembleia da República. Lisboa.
- Lusa (2007). Segurança alimentar: maioria dos portugueses lê o rótulo dos alimentos que compra. *Expresso*. Acedido em Julho 1, 2013, disponível em: <http://expresso.sapo.pt/seguranca-alimentar-maioria-dos-portugueses-le-o-rotulo-dos-alimentos-que-compra=f174158>
- Manuila, L., Manuila, A., Lewalle, P., Nicoulin, M. (2004). *Dicionário médico* (3ª. edição). Lisboa: Climepsi Editores.
- Marins, B.R., Jacob, S.C., Peres, F. (2008). Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: receção das informações de produtos alimentícios. *Ciência e Tecnologia dos Alimentos*, 28 (3), 579-585.
- Marins, B.R. (2009). *A vigilância sanitária, o cidadão e o direito à comunicação: um estudo sobre a rotulagem de alimentos*. Tese de pós-graduação em Vigilância Sanitária. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - Fundação Oswaldo Cruz.
- Monteiro, J.C., Vaz-Pires, P., Barros, R.M. (2007). Avaliação do grau de conformidade da rotulagem de géneros alimentícios de origem animal face à legislação nacional e comunitária em vigor. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*, 102 (563-564), 343-349.
- Neves, M.C.P. (2013). *Eurodeputada Patrão Neves defende o bacalhau tradicional português junto do comissário da saúde e defesa do consumidor*. Acedido em Março 13, 2013, disponível em: http://www.patraoneves.eu/news_v.asp?id=3755
- NIAID (2012). *Food allergy: an overview*. National Institute of Allergy and Infectious Diseases. Acedido em Abril 17, 2013, disponível em: <http://www.niaid.nih.gov/topics/foodallergy/documents/foodallergy.pdf#page=8>
- Portal Europa (n.d.). *Segurança alimentar: disposições gerais*. Acedido em Março 5, 2013, disponível em: http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_pt.htm
- Portal Ponto Verde (2012). *O certificado e o símbolo*. Acedido em, disponível em: http://www.pontoverde.pt/empresas/1_13_o_certificado.html

- Portaria n.º 425/98 de 25 de Julho, que fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão. *Diário da República n.º 170, I Série – B*. Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e da Saúde. Lisboa.
- Portaria n.º 587/2006 de 22 de Junho, que fixa a lista das denominações comerciais autorizadas em Portugal relativamente à comercialização dos produtos da pesca e da aquicultura. *Diário da República n.º 119, I Série – B*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Queimada, M.A.M.Q. (2007). Codex Alimentarius: dos antepassados à atualidade. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 43-45.
- Regulamento n.º 104/2000 de 17 de Dezembro de 1999, que estabelece a organização comum de mercado no setor dos produtos da pesca e da aquicultura. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 17. Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 1760/2000 de 17 de Julho de 2000, que estabelece um regime de identificação e registo de bovinos e relativo à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 204. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 2065/2001 de 22 de Outubro de 2001, relativo à informação do consumidor no sector dos produtos da pesca e da aquicultura. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 278. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Regulamento n.º 178/2002 de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* L 31. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 1830/2003 de 22 de Setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e alimentos para animais produzidos a partir dos mesmos. *Jornal Oficial da União Europeia* L 268. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 608/2004 de 31 de Março de 2004, relativo à rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois e/ou ésteres de fitoestanol. *Jornal Oficial da União Europeia* L 97. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Regulamento n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento n.º 853/2004 de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento n.º 854/2004 de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

- Regulamento n.º 1935/2004 de 27 de Outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 338. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento n.º 509/2006 de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 93. Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 510/2006 de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 93. Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 1924/2006 de 20 de Dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 404. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 834/2007 de 28 de Junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 189. Conselho da União Europeia. Luxemburgo.
- Regulamento n.º 1234/2007 de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 299. Conselho da União Europeia. Luxemburgo.
- Regulamento n.º 589/2008 de 23 de Junho de 2008, relativo às normas de comercialização dos ovos. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 163. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Regulamento n.º 1333/2008 de 16 de Dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento de Execução n.º 543/2011 de 7 de Junho de 2011, relativo às normas de comercialização das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 157. Comissão Europeia. Bruxelas.
- Regulamento n.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 304. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Roosen J. (2003). Marketing of safe food through labeling. *Journal of Food Distribution Research* 34 (3), 77-82.
- Rozin, P., Fischler, C., Imada, S., Sarunin, A. & Wrzesniewski, A. (1999). Attitudes to food and the role of food in life in the U.S.A., Japan, Flemish Belgium and France: possible implications for the diet-health debate. *Journal Appetite*, 33, 163-180.
- RPA (2011). *Horticultural marketing inspection - European Union marketing standards for fresh horticultural produce - a guide for retailers*. Rural Payments Agency. Acedido em Abril 20, 2013 disponível em: [http://rpa.defra.gov.uk/rpa/index.nsf/15f3e119d8abcb5480256ef20049b53a/cd828c5c43feffaf80257142003ac459/\\$FILE/EU%20Marketing%20Standards%20A%20Guide%20for%20Retailers%20\(hmi101\)%20v6.0.pdf](http://rpa.defra.gov.uk/rpa/index.nsf/15f3e119d8abcb5480256ef20049b53a/cd828c5c43feffaf80257142003ac459/$FILE/EU%20Marketing%20Standards%20A%20Guide%20for%20Retailers%20(hmi101)%20v6.0.pdf)

- Ruivo, C. (2008). Controlo de alergéneos na indústria alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, 30-33.
- Salino, L. (2008). *Codex Alimentarius: O que é?* Acedido em Fevereiro 26, 2013, disponível em:
<http://www.gpp.pt/ri/OI/FAO/Docs/CODEXApresentacao.pdf>
- SAN (n.d.). *Veracidade do Rótulos*. Projeto Segurança Alimentar e Nutricional. Acedido em Março 4, 2013, disponível em:
http://tic.unipiaget.org/san/Modulos/actividade/Veracidades_dos_rotulos.pdf
- Seltzer, H. (2011). *Food labels are serious business*. Acedido em Março 7, 2013 disponível em:
http://www.foodsafety.gov/blog/food_labels.html
- WHO (2004). Food and health in Europe: a new basis for action. *World Health Organization Regional Publications, European Series*, 96.
- WHO/FAO (2003). *Diet, nutrition and prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation*. Geneva: World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations. Acedido em Março 6, 2013, disponível em:
http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf

X. Anexos

Anexo I: Géneros alimentícios cuja rotulagem deve incluir uma ou mais menções complementares.

Anexo II: Instrução de trabalhos para rotulagem de hortofrutícolas.

Anexo III: Lista de verificação.

Anexo I: Géneros alimentícios cuja rotulagem deve incluir uma ou mais menções complementares

Género alimentício	Menção obrigatória a constar na rotulagem	Base Legal em vigor	Alterações impostas pelo Regulamento 1169/2011
Géneros alimentícios cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem	«Acondicionado em atmosfera protectora».	Decreto-Lei n.º 148/2005	Mantêm-se as menções atualmente em vigor.
Géneros alimentícios que contenham um ou mais edulcorantes	«Contém edulcorante (s)».		Mantêm-se as menções atualmente em vigor.
Géneros alimentícios que contenham simultaneamente um ou mais açúcares de adição e um ou mais edulcorantes	«Contém açúcar(es) e edulcorante(s)».		Mantêm-se as menções atualmente em vigor.
Géneros alimentícios que contenham aspartamo/ sal de aspartamo e acesulfame	«Contém uma fonte de fenilalanina».		«Contém aspartame (uma fonte de fenilalanina)», quando há menção à substância na lista de ingredientes através do número E. «Contém uma fonte de fenilalanina», quando há menção à substância na lista de ingredientes, através da sua denominação específica.
Géneros alimentícios que contenham mais de 10% de polióis de adição	«O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos».		Mantêm-se as menções atualmente em vigor.

Género alimentício	Menção obrigatória a constar na rotulagem	Base Legal em vigor	Alterações impostas pelo Regulamento 1169/2011
Produtos de confeitaria ou bebidas que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio devido à adição da(s) própria(s) substância(s) ou de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), numa concentração superior ou igual a 100 mg/kg ou 10 mg/l	A menção «contém alcaçuz» deve ser acrescentada imediatamente depois da lista de ingredientes, exceto se o termo «alcaçuz» já estiver incluído na lista de ingredientes ou na denominação de venda.	Decreto-Lei n.º 148/2005	Mantêm-se as menções atualmente em vigor.
Produtos de confeitaria que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio devido à adição da(s) própria(s) substância(s) ou de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), numa concentração superior ou igual a 4 g/kg	A seguinte mensagem deve ser acrescentada depois da lista de ingredientes: «Contém alcaçuz - as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar um consumo excessivo».		Mantêm-se as menções atualmente em vigor.
Bebidas que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio devido à adição da(s) própria(s) substância(s) ou de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), numa concentração superior ou igual a 50 mg/l, ou a 300 mg/l no caso de bebidas que contêm mais de 1,2% em volume de álcool	A seguinte mensagem deve ser acrescentada depois da lista de ingredientes: «Contém alcaçuz - as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o consumo excessivo».		Mantêm-se as menções atualmente em vigor.

Género alimentício	Menção obrigatória a constar na rotulagem	Base Legal em vigor	Alterações impostas pelo Regulamento 1169/2011
Bebida destinada a ser consumida tal qual, ou após reconstituição do produto concentrado ou desidratado, contenha cafeína, seja qual for a respectiva fonte, numa proporção superior a 150 mg/l à exceção de bebidas à base de café, de chá, de extracto de café ou de chá cuja denominação de venda inclua o termo «café» ou «chá»	A seguinte mensagem deve ser colocada no mesmo campo visual que a denominação de venda: «Teor elevado em cafeína», seguida, entre parênteses, do teor de cafeína expresso em miligramas por 100 ml.	Decreto-Lei n.º 20/2003	A seguinte mensagem deve ser colocada no mesmo campo visual que a denominação de venda: «Teor elevado em cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes», seguida, entre parênteses, do teor de cafeína.
Géneros alimentícios que não bebidas, em que seja adicionada cafeína para fins fisiológicos	_____	_____	A seguinte mensagem deve ser colocada no mesmo campo visual que a denominação de venda: «Contém cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas», seguida, entre parênteses, do teor de cafeína.
Géneros alimentícios com brindes	Devem ser apresentadas menções acerca da presença de brinde e ainda, das características do mesmo. A rotulagem dos géneros alimentícios com brinquedos destinados a crianças com idade inferior a 14 anos deve apresentar as menções exigidas na respetiva legislação.	Decreto-Lei n.º 291/2001 Decreto-Lei n.º 43/2011	_____

Género alimentício	Menção obrigatória a constar na rotulagem	Base Legal em vigor	Alterações impostas pelo Regulamento 1169/2011
<p>Alimentos e ingredientes alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois ou ésteres de fitoestanol</p>	<p>A seguinte mensagem deve ser colocada no mesmo campo visual que a designação comercial do produto: “com adição de esteróis/estanois vegetais”.</p> <p>A quantidade de esteróis/estanois vegetais livres deve constar da lista de ingredientes.</p> <p>Devem constar, no mesmo campo visual, as indicações de que o produto se destina exclusivamente a pessoas que desejam reduzir os níveis de colesterol no sangue e que se deve evitar um consumo superior a 3 g/dia de esteróis/estanois vegetais adicionados.</p> <p>Devem constar na rotulagem as indicações: de que os pacientes com medicação para reduzir o nível de colesterol só devem consumir o produto sob vigilância médica e de que o produto pode não ser adequado do ponto de vista nutritivo para mulheres grávidas ou lactantes e crianças de idade inferior a cinco anos.</p>	<p>Regulamento (CE) n.º 608/2004</p>	<p>Mantêm-se as menções atualmente em vigor.</p>

Género alimentício	Menção obrigatória a constar na rotulagem	Base Legal em vigor	Alterações impostas pelo Regulamento 1169/2011
Alimentos e ingredientes alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanóis ou ésteres de fitoestanol (continuação)	<p>Deve aconselhar-se o consumo do produto integrado numa dieta equilibrada e variada, que inclua o consumo frequente de frutas e produtos hortícolas para ajudar a manter os níveis de carotenóides.</p> <p>Deve constar uma definição de dose do alimento ou ingrediente alimentar em causa com a declaração da quantidade de esteróis/estanóis vegetais contida em cada dose.</p>	Regulamento (CE) n.º 608/2004	Mantêm-se as menções atualmente em vigor.

Anexo II: Instrução de trabalhos para rotulagem de hortofrutícolas

Rotulagem de Hortofrutícolas

O **País de Origem** é obrigatório em todos os hortofrutícolas.

Maçãs

- Variedade
- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em maçãs **pré-embaladas**.

Laranjas

- Variedade
- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em laranjas **pré-embaladas**.

Grupo das mandarinas

- Variedade
- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em mandarinas **pré-embaladas**.

Restantes Citrinos

- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em citrinos **pré-embalados**.
- Indicação de químicos administrados após colheita (para **todos** os citrinos)

Peras

- Variedade
- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em peras **pré-embaladas**.

Uvas de mesa

- Variedade
- Categoria
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em uvas **pré-embaladas**.

Kiwis

- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em kiwis **pré-embalados**.

Alfaces e Chicórias

- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em alfaces e chicórias **pré-embaladas**.

Pêssegos e Nectarinas

- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em pêssegos e nectarinas **pré-embalados**.
- Cor da polpa

Morangos

- Categoria
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em morangos **pré-embalados**.

Tomates

- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em tomates **pré-embalados**.

Pimentões

- Categoria
- Calibre
- Nome e endereço do estabelecimento vendedor, em pimentões **pré-embalados**.
- Indicação da menção «picante», se for caso disso

Anexo III: Lista de Verificação

Nº	SETOR A QUE PERTENCE O PRODUTO	PRODUTO	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	DATA

Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	NA/ NO
A	Legislação em vigor			
1	Requisitos básicos de rotulagem			
1.1	Presença de rotulagem não susceptível de induzir o consumidor em erro.			
1.2	Rotulagem colocada na embalagem ou em etiqueta ligada a esta (no caso de produtos pré-embalados); ou em recipiente /letreiro junto ao produto (no caso de produtos vendidos avulso).			
1.3	Rotulagem indelével, visível e legível, correctamente redigida e não coberta ou dissimulada.			
1.4	Rotulagem redigida em português (excepto denominação de venda se não susceptível de tradução).			
1.5	Figuram no mesmo campo visual: denominação de venda, quantidade líquida e data de durabilidade.			
2	Denominação de venda			
2.1	Presença de denominação de venda (inclui denominação e tipo comercial no caso do bacalhau e nome da espécie e peça/finalidade, para carnes frescas, ou picadas e preparados de carne).			
2.2	Estado físico em que se encontra o produto ou tratamento específico a que o produto foi submetido.			
3	Quantidade líquida			
3.1	Presença de quantidade líquida total ou número de unidades de venda, em produtos pré-embalados.			
3.2	Utilização do litro, centilitro ou mililitro para volumes e quilograma ou grama para massas.			
4	Data de durabilidade mínima ou data limite de consumo			
4.1	Presença de data de durabilidade mínima ou data limite de consumo, à excepção de produtos pré-embalados para venda imediata, produtos de padaria/pastelaria a serem consumidos em 24 horas e hortofrutícolas em natureza.			
4.2	Indicação da menção correcta antes da data. Para datas de durabilidade mínima: "Consumir de preferência antes de..." (quando a data indique o dia) ou "Consumir de preferência antes do fim de..." nos restantes casos. Para datas limites de consumo: "Consumir até..."			
4.3	Referência ao local onde se encontra a data de durabilidade mínima/data limite de consumo caso esta não se encontre junto à menção do número anterior.			
4.4	Data correcta: dia e mês para produtos com durabilidade inferior a 3 meses; mês e ano para produtos com durabilidade entre 3 a 18 meses e apenas o ano para produtos com durabilidade superior a 18 meses. Para produtos microbiologicamente muito perecíveis indicação da data limite de consumo com dia, mês e ano, por esta ordem.			
5	O nome, firma ou denominação social e endereço do fabricante, acondicionador ou vendedor, para géneros alimentícios pré-embalados.			

Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	NA/ NO
6	Lista de ingredientes			
6.1	Presença de lista de ingredientes.			
6.2	Presença da palavra "ingredientes" antes da indicação dos mesmos.			
6.3	Indicação dos ingredientes por ordem decrescente de peso.			
7	Quantidade de determinados ingredientes			
7.1	Presença da quantidade de um determinado ingrediente (quando o ingrediente figura na denominação de venda, é publicitado no rótulo ou é essencial para caracterizar o produto).			
7.2	Expressa em percentagem.			
8	Ingredientes compostos: indicação dos mesmos.			
9	Condições especiais de conservação.			
10	Local de origem ou proveniência (obrigatório para hortofrutícolas e para qualquer género alimentício cujo rótulo seja suscetível de induzir o consumidor em erro relativamente ao local de origem).			
11	Data do dia de exposição, em produtos pré-embalados para venda imediata.			
12	Lista de alergénios.			
12.1	Identificação de substâncias alergénias, excepto se estes já estiver presente na denominação de venda ou lista de ingredientes.			
13	Lote			
13.1	Presença de indicação que permita identificar o lote, precedida pela letra «L» ou que se distinga claramente ou data de durabilidade mínima/data limite de consumo com dia e mês, em produtos pré-embalados.			
14	Presença de menções obrigatórias:			
14.1	Presença de determinados corantes: "Pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças".			
15	Requisitos específicos para hortofrutícolas.			
15.1	Variedade			
15.2	Calibre			
15.3	Categoria			
15.4	Cor da polpa (para pêssegos e nectarinas)			
16	Presença do preço por quilo de Bacalhau junto aos locais de venda do mesmo.			
17	Requisitos específicos para carne de vaca			
17.1	Número de identificação do animal.			
17.2	Número de aprovação e país do matadouro.			
17.3	Número de aprovação e país do estabelecimento de desmancha.			
17.4	País de nascimento, engorda e abate do animal ou "origem" do animal.			
17.5	Utilização das menções correctas ("Abatido em:"; "Desmancha em:"; "Origem:")			
17.6	Local de produção da carne picada, com a utilização da menção correcta: "Produzida em:".			
18	Menções específicas para produtos lácteos, quando apropriadas: «Leite cru» ou «Feito com leite cru».			
19	Data de acondicionamento, necessária para carne pré-embalada.			

Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	NA/ NO
B	Regulamento 1669/2011			
1	Requisitos básicos de rotulagem			
1.1	Denominação de venda e quantidade líquida figuram no mesmo campo visual.			
1.2	Tamanho dos caracteres da rotulagem igual ou maior de que 1,2mm.			
2	Denominação de venda			
2.1	Menções obrigatórias relativas à designação de «carne picada», nomeadamente: «Percentagem de matérias gordas inferior a» e «Relação colagénio/proteína da carne inferior a»			
2.2	Menção relativa à designação de tripas para enchidos, que acompanha a denominação de venda: «não é comestível».			
3	Lista de alergénios			
3.1	Quando conste da lista de ingredientes um ingrediente ou substância alergénica, esta deve ser realçada por uma grafia que a distinga dos restantes ingredientes. Quando se verificar a inexistência de lista de ingredientes, a lista de alergénios deve ser precedida pela palavra «Contém».			
4	País de origem ou local de proveniência			
4.1	Carnes de animais de espécies: suína, ovina, caprina e algumas aves (galos, galinhas, patos, gansos, perus, peruas e pintadas); frescas, refrigeradas ou congeladas.			
5	Presença de declaração nutricional em produtos pré-embalados.			